This is a digital copy of a book that was preserved for generations on library shelves before it was carefully scanned by Google as part of a project to make the world's books discoverable online.

It has survived long enough for the copyright to expire and the book to enter the public domain. A public domain book is one that was never subject to copyright or whose legal copyright term has expired. Whether a book is in the public domain may vary country to country. Public domain books are our gateways to the past, representing a wealth of history, culture and knowledge that's often difficult to discover.

Marks, notations and other marginalia present in the original volume will appear in this file - a reminder of this book's long journey from the publisher to a library and finally to you.

Usage guidelines

Google is proud to partner with libraries to digitize public domain materials and make them widely accessible. Public domain books belong to the public and we are merely their custodians. Nevertheless, this work is expensive, so in order to keep providing this resource, we have taken steps to prevent abuse by commercial parties, including placing technical restrictions on automated querying.

We also ask that you:

+ *Make non-commercial use of the files* We designed Google Book Search for use by individuals, and we request that you use these files for personal, non-commercial purposes.

+ *Refrain from automated querying* Do not send automated queries of any sort to Google's system: If you are conducting research on machine translation, optical character recognition or other areas where access to a large amount of text is helpful, please contact us. We encourage the use of public domain materials for these purposes and may be able to help.

+ *Maintain attribution* The Google "watermark" you see on each file is essential for informing people about this project and helping them find additional materials through Google Book Search. Please do not remove it.

+ *Keep it legal* Whatever your use, remember that you are responsible for ensuring that what you are doing is legal. Do not assume that just because we believe a book is in the public domain for users in the United States, that the work is also in the public domain for users in other countries. Whether a book is still in copyright varies from country to country, and we can't offer guidance on whether any specific use of any specific book is allowed. Please do not assume that a book's appearance in Google Book Search means it can be used in any manner anywhere in the world. Copyright infringement liability can be quite severe.

About Google Book Search

Google's mission is to organize the world's information and to make it universally accessible and useful. Google Book Search helps readers discover the world's books while helping authors and publishers reach new audiences. You can search through the full text of this book on the web at `http://books.google.com/`

Über dieses Buch

Dies ist ein digitales Exemplar eines Buches, das seit Generationen in den Regalen der Bibliotheken aufbewahrt wurde, bevor es von Google im Rahmen eines Projekts, mit dem die Bücher dieser Welt online verfügbar gemacht werden sollen, sorgfältig gescannt wurde.

Das Buch hat das Urheberrecht überdauert und kann nun öffentlich zugänglich gemacht werden. Ein öffentlich zugängliches Buch ist ein Buch, das niemals Urheberrechten unterlag oder bei dem die Schutzfrist des Urheberrechts abgelaufen ist. Ob ein Buch öffentlich zugänglich ist, kann von Land zu Land unterschiedlich sein. Öffentlich zugängliche Bücher sind unser Tor zur Vergangenheit und stellen ein geschichtliches, kulturelles und wissenschaftliches Vermögen dar, das häufig nur schwierig zu entdecken ist.

Gebrauchsspuren, Anmerkungen und andere Randbemerkungen, die im Originalband enthalten sind, finden sich auch in dieser Datei – eine Erinnerung an die lange Reise, die das Buch vom Verleger zu einer Bibliothek und weiter zu Ihnen hinter sich gebracht hat.

Nutzungsrichtlinien

Google ist stolz, mit Bibliotheken in partnerschaftlicher Zusammenarbeit öffentlich zugängliches Material zu digitalisieren und einer breiten Masse zugänglich zu machen. Öffentlich zugängliche Bücher gehören der Öffentlichkeit, und wir sind nur ihre Hüter. Nichtsdestotrotz ist diese Arbeit kostspielig. Um diese Ressource weiterhin zur Verfügung stellen zu können, haben wir Schritte unternommen, um den Missbrauch durch kommerzielle Parteien zu verhindern. Dazu gehören technische Einschränkungen für automatisierte Abfragen.

Wir bitten Sie um Einhaltung folgender Richtlinien:

+ *Nutzung der Dateien zu nichtkommerziellen Zwecken* Wir haben Google Buchsuche für Endanwender konzipiert und möchten, dass Sie diese Dateien nur für persönliche, nichtkommerzielle Zwecke verwenden.

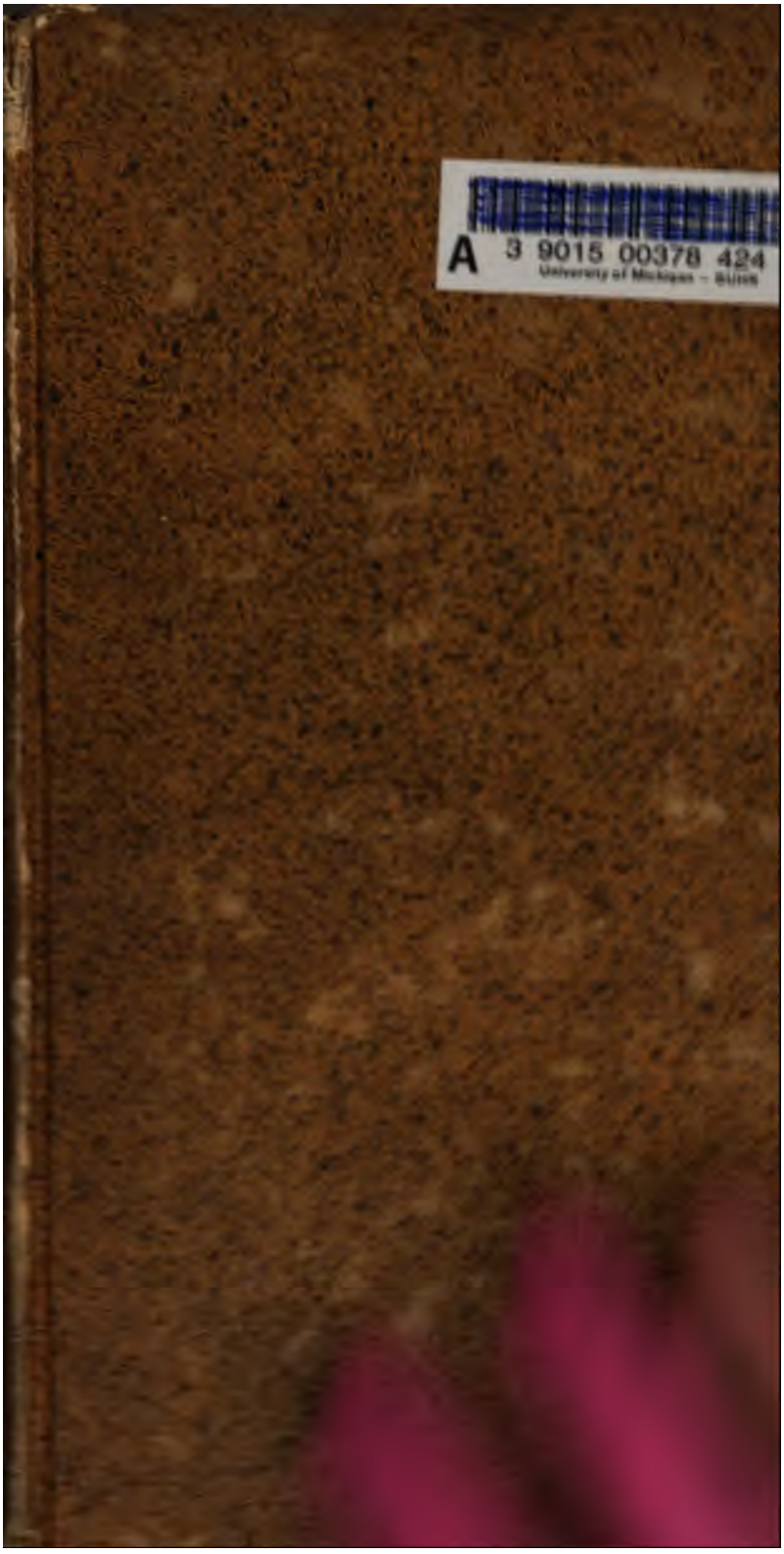
+ *Keine automatisierten Abfragen* Senden Sie keine automatisierten Abfragen irgendwelcher Art an das Google-System. Wenn Sie Recherchen über maschinelle Übersetzung, optische Zeichenerkennung oder andere Bereiche durchführen, in denen der Zugang zu Text in großen Mengen nützlich ist, wenden Sie sich bitte an uns. Wir fördern die Nutzung des öffentlich zugänglichen Materials für diese Zwecke und können Ihnen unter Umständen helfen.

+ *Beibehaltung von Google-Markenelementen* Das "Wasserzeichen" von Google, das Sie in jeder Datei finden, ist wichtig zur Information über dieses Projekt und hilft den Anwendern weiteres Material über Google Buchsuche zu finden. Bitte entfernen Sie das Wasserzeichen nicht.

+ *Bewegen Sie sich innerhalb der Legalität* Unabhängig von Ihrem Verwendungszweck müssen Sie sich Ihrer Verantwortung bewusst sein, sicherzustellen, dass Ihre Nutzung legal ist. Gehen Sie nicht davon aus, dass ein Buch, das nach unserem Dafürhalten für Nutzer in den USA öffentlich zugänglich ist, auch für Nutzer in anderen Ländern öffentlich zugänglich ist. Ob ein Buch noch dem Urheberrecht unterliegt, ist von Land zu Land verschieden. Wir können keine Beratung leisten, ob eine bestimmte Nutzung eines bestimmten Buches gesetzlich zulässig ist. Gehen Sie nicht davon aus, dass das Erscheinen eines Buchs in Google Buchsuche bedeutet, dass es in jeder Form und überall auf der Welt verwendet werden kann. Eine Urheberrechtsverletzung kann schwerwiegende Folgen haben.

Über Google Buchsuche

Das Ziel von Google besteht darin, die weltweiten Informationen zu organisieren und allgemein nutzbar und zugänglich zu machen. Google Buchsuche hilft Lesern dabei, die Bücher dieser Welt zu entdecken, und unterstützt Autoren und Verleger dabei, neue Zielgruppen zu erreichen. Den gesamten Buchtext können Sie im Internet unter `http://books.google.com` durchsuchen.


A 3 9015 00378 424
University of Michigan - Buhr

FROM THE LIBRARY OF
Professor Karl Heinrich Rau
OF THE UNIVERSITY OF HEIDELBERG
PRESENTED TO THE
UNIVERSITY OF MICHIGAN
BY
Mr. Philo Parsons
OF DETROIT
1871

Science Library
QK
867
B92
v.2

Charles
Carl Bryant's

Verzeichniß

der

zur Nahrung dienenden ſo wohl einheimiſchen als ausländiſchen

Pflanzen.

Zweyter Theil,

welcher

die Zuſätze des Ueberſetzers enthält.

Leipzig,

bey Weidemanns Erben und Reich 1786.

PARSONS LIBRARY
University of
MICHIGAN

Transf. to
Science
5-17-62

Vorerinnerung.

Ich liefere in diesem zweyten Theile die versprochenen Zusätze zu Bryant's Verzeichniß der eßbaren Pflanzen. Es schien mir nöthig zu seyn, die Ordnung und Einrichtung des Ganzen nach dem englischen Verfasser beyzubehalten, und blos das eilfte Hauptstück, welches die Rinden, das Mark, den Saft und das Gummi einiger Pflanzen enthält, einzuschalten. Zur Vermeidung der öftern Wiederholungen, sahe ich mich jedoch genöthiget, bey einer Pflanze mehrentheils aller zur Nahrung dienender Theile derselben zu erwähnen, die Pflanze selbst aber in denjenigen Abschnitt zu ordnen, wo sie den meisten Nutzen gewähret. Unterdessen aber ha-

be ich viele von solchen Pflanzen, die man blos als Theeaufgüße und oft mehr zu medicinischen Absichten als zum Nahrungsgebrauch benutzt, und verschiedene unbedeutende Früchte, welche fast nur von Kindern, oder von wilden Nationen im Vorbeygehen vom Strauche oder Baume gepflückt und zum Zeitvertreib gegessen werden, gänzlich weggelassen.

Es wird überhaupt die ganze Anlage dieses Werks zeigen, daß bey der beobachteten Kürze, da man die umständliche Beschreibung der Zubereitung der Speisen übergangen hat, solches weder den Nutzen eines Kochbuchs leisten, noch auch alle Abänderungen der in den Gärten gezogenen Pflanzen enthalten kann. Im ersten Fall wird man, da gegenwärtiges Werk blos ein Verzeichniß der eßbaren Pflanzen ist, sich in verschiedenen von Zückert herausgegebenen Schriften, des Herrn von Münchhausen Hausvater und einigen guten Kochbüchern Raths erhe-

len, im zweyten aber in den schätzbaren Werken eines Lüders, Sukow und anderer ähnlichen Schriftsteller Unterricht suchen müssen.

Es sind vielleicht hin und wieder einige Früchte, deren Gestalt und Natur von den Pflanzenkennern noch nicht genau angegeben worden ist, oder aus andern Absichten, nicht an den gehörigen Ort gesezt worden; so wie dieses bey den Pfeffer geschehen ist, als welcher, ob seine Frucht gleich eigentlich eine Beere ist, demohngeachtet unter den Saamen seinen Platz behauptet. Man wird hoffentlich diese geringe Verwechselung theils um deswillen, weil ich dabey angezeigt habe, daß die Frucht des Pfeffers eine Beere ist, theils aber auch deswegen entschuldigen, weil ich den Pfeffer von mehrern unter den Saamen vorkommenden Gewürzen nicht habe trennen wollen.

Uebrigens habe ich die ausführlichen Beſchreibungen der Pflanzen in dieſem Theile gröſtentheils ganz übergangen und nur den eßbaren Theil derſelben kürzlich beſchrieben, und auſſerdem anſtatt der Bauhiniſchen Namen, welche Herr Bryant im erſten Theile zugeſezt hatte, die lateiniſchen Definitionen der Pflanzen nach Linné beygefüget. Alles dieſes iſt blos nur in der Abſicht geſchehen, eine überflüßige Weitläuftigkeit zu vermeiden und die Größe des Werks nicht zu vermehren. Ein doppeltes Regiſter ſchließt dieſes Werk, in deren erſtem die Linneiſchen lateiniſchen Namen, im zweyten aber die engliſchen, franzöſiſchen, deutſchen und verſchiedene fremde Benennungen angezeigt worden ſind.

Innhalt

Innhalt des zweyten Theils.

Erstes Hauptstück.

Eßbare Wurzeln.

Erster Abschnitt. Wurzeln die zum Brodbacken angewendet oder statt des Brods gegessen werden können Seite 1

Zweyter Abschnitt. Wurzeln, die als Gemüse, Sallat und Gewürze gebraucht werden 25

Zweytes Hauptstück.

Stengel und Sprößlinge der Pflanzen.

Erster Abschnitt. Eßbare Stengel 80

Zweyter Abschnitt. Eßbare Sprößlinge 91

Drittes Hauptstück.

Eßbare Blätter.

Erster Abschnitt. Blätter, welche als Gemüse gebraucht werden oder Kochkräuter 105

Zweyter Abschnitt. Sallatkräuter und gewürzhafte Blätter 142

Viertes Hauptstück.

Eßbare Blumen. 216

Fünftes Hauptstück.

Eßbare Beeren. 230

Sechſtes Hauptſtück.

Eßbare Steinfrüchte. Seite 314

Siebentes Hauptſtück.

Eßbare Kern- oder Apfelfrüchte. 335

Achtes Hauptſtück.

Eßbare Hülſenfrüchte. 349

Neuntes Hauptſtück.

Saamen und Getreidekörner.

Erſter Abſchnitt. Eßbare Saamen 370

Zweyter Abſchnitt. Getreidekörner 423

Zehntes Hauptſtück.

Eßbare Nüße. 444

Eilftes Hauptſtück.

Eßbare Rinden, Mark, Saft und Gummi der Pflanzen. 473

Zwölftes Hauptſtück.

Eßbare Schwämme. 497

Geſchich-

Zuſätze des Ueberſetzers.

Verzeichniß der eßbaren Pflanzen.

Erſtes Hauptſtück.

Eßbare Wurzeln.

Erſter Abſchnitt.

Wurzeln die zum Brodbacken angewendet oder ſtatt des Brods gegeßen werden könnten.

1) Arum maculatum. Gemeiner Aron. Zehrwurz. Magenwurzel. Deutſcher Ingwer.
2) Arum virginicum. Virginiſcher Aron. Virginiſche Zehrwurz.
   Arum macrorrhizon. Großwurzlichter Aron.
3) Arundo Phragmites. Gemeines Rohr. Schilfrohr.
4) Aſphodelus luteus. Gelbe Affodille.
   Aſphodelus ramoſus. Weiſſe Affodille.
5) Cachrys Libanotis. Languedockiſche Nußdolde.

6) Carex arenaria. Sandriedgras. Sandſegge.
7) Conuallaria Polygonatum. Weißwurzel. Salomonsſiegel.
Conuallaria verticillata. Quirlförmige Weißwurzel.
Conuallaria multiflora. Vielblumigte Weißwurzel.
8) Dioſcorea triphylla. Dreyblättrigte Oebisſtaude oder Dioscoride.
Dioſcorea pentaphylla. Fünfblättrigte Oebisſtaude oder Dioskoride.
9) Dioſcorea aculeata. Dornichte Oebisſtaude.
10) Dioſcorea oppoſitifolia. Oebisſtaude mit gegenüberſtehenden Blättern.
11) Dioſcorea villoſa. Zottigte Dioskoride. Glattſtenglichte Oebisſtaude.
12) Dioſcorea japonica. Japaniſche Oebisſtaude.
13) Geranium triſte. Trauriger Storchſchnabel.
14) Glycine Apios. Amerikaniſche Erdnuß. Steigende kanadiſche Knollwicke.
15) Paeonia officinalis. Pfingſtroſe, Königsblume.
16) Polygonum Biſtorta. Natterwurz. Schlangenwurzel. Gänſeampfer.
17) Polygonum viniparum. Keimender Knöterich.
18) Pteris aquilina. Adlerskraut. Roßfarrn. Flügelfarrn.
19) Sagittaria ſagittifolia. Pfeilkraut.
20) Scirpus mucronatus. Steifgeſpitztes Binſengras.
Scirpus maritimus. Uferbinſengras.
Scirpus articulatus. Gegliedertes Binſengras.

21) So-

21) Solanum tuberoſum. Erdaepfel. Tartoffeln.
22) Spiraea Filipendula. Rother Steinbrech. Wilde Garbe.
23) Stachys paluſtris. Brauner Waſſerandorn. Sumpfpoley. Roßpoley.
24) Triticum repens. Queckengras. Queckenwurzel. Hundsgras.
25) Typha latifolia. Breitblättrigte Kolbe, Waſſerkolbe. Teichkolbe. Waſſerpumpe.
Typha anguſtifolia. Schmalblättrigte Kolbe. Waſſerkolbe.
26) Voyria roſea. Roſenfarbne Voyria.
27) Crambe tataria. Tartariſche Brodwurzel.

1) ARVM maculatum acaule, foliis haſtatis integerrimis, ſpadice clauato. *Linn.* Spec. plant. 1370. — *Wake-Robin. Cuckoo-pint.* — Fr. Pied de veau. — Aron. Gemeiner Aron. Zehrwurz. Magenwurz. Kalbsfuß. Deutſcher Ingwer.

Die Wurzel dieſer Pflanze, welche in Europa und in Deutſchland wächſet, iſt knolligt und von der Gröſſe eines Taubeneyes; wenn ſie friſch iſt, ſo iſt ſie faſerigt, dick, und fleiſchigt, getrocknet aber wird ſie ſchneeweiß, mehligt und zerreiblich. Sie hat keinen Geruch, und, wenn man ſie in den Mund nimmt, anfangs auch keinen Geſchmack, bald darauf aber verurſacht ſie ein Brennen und Stechen im Munde, das durch öligte Dinge wieder gelindert werden kann. Die ganze Wurzel aber wird, wenn man ſie trocknet, zu Pulver ſtößt und in Waſſer kocht, zu einer milden, ſüßlichten, ſchmackhaften, ſchleimichten und nahrhaf-

6) Carex arenaria. Sandriedgras. Sandſegge.
7) Conuallaria Polygonatum. Weißwurzel. Salomonsſiegel.
Conuallaria verticillata. Quirlförmige Weißwurzel.
Conuallaria multiflora. Vielblumigte Weißwurzel.
8) Dioſcorea triphylla. Dreyblättrigte Oebisſtaude oder Dioscoride.
Dioſcorea pentaphylla. Fünfblättrigte Oebisſtaude oder Dioskoride.
9) Dioſcorea aculeata. Dornichte Oebisſtaude.
10) Dioſcorea oppoſitifolia. Oebisſtaude mit gegenüberſtehenden Blättern.
11) Dioſcorea villoſa. Zottigte Dioskoride. Glattſtenglichte Oebisſtaude.
12) Dioſcorea japonica. Japaniſche Oebisſtaude.
13) Geranium triſte. Trauriger Storchſchnabel.
14) Glycine Apios. Amerikaniſche Erdnuß. Steigende kanadiſche Knollwicke.
15) Paeonia officinalis. Pfingſtroſe, Königsblume.
16) Polygonum Biſtorta. Natterwurz. Schlangenwurzel. Gänſeampfer.
17) Polygonum viuiparum. Keimender Knöterich.
18) Pteris aquilina. Adlerskraut. Roßfarrn. Flügelfarrn.
19) Sagittaria ſagittifolia. Pfeilkraut.
20) Scirpus mucronatus. Steifgeſpitztes Binſengras.
Scirpus maritimus. Uferbinſengras.
Scirpus articulatus. Gegliedertes Binſengras.

21) So-

Feuer bey Seite, graben die Wurzeln aus, und eßen ſie ſehr begierig. Nach dieſer Zubereitung ſollen dieſe Wurzeln wie Batatten ſchmecken, (Kalm. Th. 3. S. 66.).

Eine andre eßbare Art dieſer Gattung iſt der **großwurzlichte Aron**, (*Arum macrorrhizon*, acaule, foliis peltatis cordatis repandis, baſi biparitis *Linn.*), welche auf der Inſel Ceylon einheimiſch iſt und von den Einwohnern der Societätsinſeln gebauet wird. Die Wurzel dieſer Art erreicht eine beträchtliche Gröſſe.

3) ARVNDO Phragmites, calycibus quinquefloris, panicula laxa. *Linn.* Spec. plant. p. 120. — Engl. Reed. — Fr. Roſeau. Roſeau à balais. **Gemeines Rohr. Schilfrohr. Büſchelrohr. Teichſchilf. Pfeiffenrohr. Weiherriet.**

Das Schilfrohr wächſet überall in Europa in Gräben, Teichen und an Seen. Es enthält einen ſüſſen Saft von einem nicht widrigen Geſchmack, welcher eröfnende Kräfte beſitzt. Die Wurzel deſſelben iſt knotigt, holzigt und kriechend und ebenfalls voll von einem ſüſſen, eckelhaften, ſeifenartigen Saft. Aus der getrockneten und zu einem feinen Pulver zerriebenen Wurzel ſoll Brod gebacken werden können, das gut von Geſchmack iſt und nahrhafte Beſtandtheile enthält. Dieſe Wurzeln ſind nicht leicht aus dem Waſſer zu erlangen.

4) ASPHODELVS, luteus. caule folioſo, foliis triquetris ſtriatis. *Linn.* Spec. plant. 443. — Fr. Aſphodele jaune. — **Gelbe Aſfodille. Goldwurzel.**

Das Vaterland dieſer Pflanze iſt Sicilien und die Schweiz. Aus der Wurzel derſelben, welche eine etwas dunkelgelbe oder goldartige Farbe hat, erhält man entweder allein, oder in Verbindung mit den geröſteten Saamen dieſer Pflanze ein gutes Brod. Um Brod daraus zu machen, wäſcht man die Wurzel, kocht, ſchält und ſchneidet ſie in runde Scheiben, wäſcht ſie nochmals in laulichtem Waſſer, und trocknet ſie gelinde im Ofen; hernach wird ſie mit halb ſo viel Weizen gemahlen und durchgeſiebet; bey dem Kneten muß jedoch etwas mehr Sauerteig als bey dem gewöhnlichen Brode dazu genommen werden. (Vicat Mat. medica B. II. p. 116.) — Auch aus den Stengeln der Goldwurzel, welche durch das Kochen ihre Schärfe verlieren, läßt ſich Brod backen. In Sicilien eßen die Landleute die zarten Stengel als Genüſe, weil ſie einen ſüßen Geſchmack haben und dem Spargel nahe kommen. — Nach dem Heſiodus wurwurden ehedem von den weiſſen Affodille, (*Aſphodelus ramoſus, Linn.* Fr. Aſphodelle blanche) die geröſteten Stengel, die Wurzel und der Saamen mit Oel und Eßig gegeßen. Dieſe letztere Art iſt im ſüdlichen Europa einheimiſch.

5) CACHRYS Libanotis, foliis bipinnatis: foliolis acutis multifidis: ſeminibus ſulcatis laeuibus. *Linn.* Sp. pl. 355. — Fr. Amarinte de Montpellier. — Languedockiſche Nußdolde.

Man trift dieſe Pflanze in Sicilien, Languedock und der Provence in Frankreich, ſo wie auch in Ungarn an. Ihre Wurzel iſt lang, ausdauernd, dick, fleiſchigt und von einem aromatiſchen Geſchmack; ſie enthält einen milchigten Saft und man bedienet ſich ihrer zur Zeit der Noth anſtatt des Brods.

6) CA-

6) CAREX arenaria, ſpica compoſita, ſpiculis androgynis; inferioribus remotioribus foliolo longiori inſtructis, culmo tereti. *Linn.* Spec. plant. 1281. — Sandrietgras. Sandſegge. Kriechender Sandriet. Flugſandriet.

Das Sandrietgras, welches in den mehreſten Theilen von Europa einheimiſch iſt, hat eine kriechende, fadenförmige, einfache und gegliederte Wurzel, welche ernährende, die Schärfe einhüllende, eröffnende ſchweiß- und harntreibende, reinigende und ſtärkende Eigenſchaften beſitzen ſoll; es empfehlen einige Aerzte dieſelbe ſtatt der Saſſaparille zu gebrauchen. Da ſie viele mehligte Theile enthält, ſo könnte ſie, ſo wie die Queckenwurzel, im Falle der Noth zum Brodbacken angewendet werden.

7) CONVALLARIA Polygonatum, foliis amplexicaulibus, caule ancipiti, pedunculis axillaribus ſubunifloris. *Linn.* Spec. plant. 451. Polygonatum, vulgo Sigillum Salomonis. *I. Bauh.* Hiſt. 3. p. 529. — *Solomon's Seal.* — Fr. Sceau de Salomon. Geniculeſe. — Weißwurzel. Schminkwurzel. Gelenkwurzel. Salomonsſiegel.

Die Wurzel dieſer Pflanze welche auf den Felſen im nördlichen Europa wächſet, iſt lang, kriechend, ſehr weiß und auf den Knoten derſelben ſiehet man verſchiedne Eindrücke, die einem Siegel ähnlich ſind; ſie enthält eine ſchleimichte Subſtanz, und hat einen ſüßlichten Geſchmack. Die gemeinen Leute in Schweden backen dieſelbe mit unter ihr Brod: und die Sprößlinge derſelben werden in Konſtantinopel, nach

Das Vaterland dieſer Pflanze iſt Sicilien und die Schweiz. Aus der Wurzel derſelben, welche eine etwas dunkelgelbe oder goldartige Farbe hat, erhält man entweder allein, oder in Verbindung mit den geröſteten Saamen dieſer Pflanze ein gutes Brod. Um Brod daraus zu machen, wäſcht man die Wurzel, kocht, ſchält und ſchneidet ſie in runde Scheiben, wäſcht ſie nochmals in laulichtem Waſſer, und trocknet ſie gelinde im Ofen; hernach wird ſie mit halb ſo viel Weizen gemahlen und durchgeſiebet; bey dem Kneten muß jedoch etwas mehr Sauerteig als bey dem gewöhnlichen Brode dazu genommen werden. (Vicat Mat. medica B. II. p. 116.) — Auch aus den Stengeln der Goldwurzel, welche durch das Kochen ihre Schärfe verlieren, läßt ſich Brod backen. In Sicilien eßen die Landleute die zarten Stengel als Gemüſe, weil ſie einen ſüßen Geſchmack haben und dem Spargel nahe kommen. — Nach dem Heſiodus wurden ehedem von den weiſſen Affodille, (*Aſphodelus ramoſus, Linn.* Fr. Aſphodelle blanche) die geröſteten Stengel, die Wurzel und der Saamen mit Oel und Eßig gegeßen. Dieſe letztere Art iſt im ſüdlichen Europa einheimiſch.

5) CACHRYS Libanotis, foliis bipinnatis: foliolis acutis multifidis: ſeminibus ſulcatis laeuibus. *Linn.* Sp. pl. 355. — Fr. Amarinte de Montpellier. — Languedockiſche Nußdolde.

Man trift dieſe Pflanze in Sicilien, Languedock und der Provence in Frankreich, ſo wie auch in Ungarn an. Ihre Wurzel iſt lang, ausdauernd, dick, fleiſchigt und von einem aromatiſchen Geſchmack; ſie enthält einen milchigten Saft und man bedienet ſich ihrer zur Zeit der Noth anſtatt des Brods.

6) CA-

6) CAREX arenaria, ſpica compoſita, ſpiculis androgynis; inferioribus remotioribus foliolo longiori inſtructis, culmo tereti. *Linn.* Spec. plant. 1281. — Sandrietgras. Sandſegge. Kriechender Sandriet. Flugſandriet.

Das Sandrietgras, welches in den mehreſten Theilen von Europa einheimiſch iſt, hat eine kriechende, fadenförmige, einfache und gegliederte Wurzel, welche ernährende, die Schärfe einhüllende, eröffnende ſchweiß- und harntreibende, reinigende und ſtärkende Eigenſchaften beſitzen ſoll; es empfehlen einige Aerzte dieſelbe ſtatt der Saſſaparille zu gebrauchen. Da ſie viele mehligte Theile enthält, ſo könnte ſie, ſo wie die Queckenwurzel, im Falle der Noth zum Brodbacken angewendet werden.

7) CONVALLARIA Polygonatum, foliis amplexicaulibus, caule ancipiti, pedunculis axillaribus ſubunifloris. *Linn.* Spec. plant. 451. Polygonatum, vulgo Sigillum Salomonis. *I. Bauh.* Hiſt. 3. p. 529. — *Solomon's Seal.* — Fr. Sceau de Salomon. Geniculeſe. — Weißwurzel. Schminkwurzel. Gelenkwurzel. Salomonsſiegel.

Die Wurzel dieſer Pflanze welche auf den Felſen im nördlichen Europa wächſet, iſt lang, kriechend, ſehr weiß und auf den Knoten derſelben ſiehet man verſchiedne Eindrücke, die einem Siegel ähnlich ſind; ſie enthält eine ſchleimichte Subſtanz, und hat einen ſüßlichten Geſchmack. Die gemeinen Leute in Schweden backen dieſelbe mit unter ihr Brod: und die Sprößlinge derſelben werden in Konſtantinopel, nach

Belons Berichte, wie bey uns der Spargel gegessen. — Die Wurzeln der quirlförmigen Weißwurz, (*Convallaria verticillata Linn.*) und der vielblumigen Weißwurz (*Convallaria multiflora. Linn.*) Fr. Genouillet, Signet) sind im Fall der Noth zu gleichem Gebrauch angewendet worden.

8) DIOSCOREA triphylla, foliis ternatis. *Linn.* Spec. plant. 1462. Vbium sylvestre. *Rumph.* Tsiageri-nuren. *Rheed.* — Dreyblättrigte Oebiestaude oder Jnhame. Dreyblättrigte Dioskoride.

Diese Pflanze ist auf den malabarischen Küste einheimisch. Die Wurzel derselben, welche aus vielen beträchtlich grossen Knollen bestehet, und äußerlich aschgrau oder gelb, innwendig aber weiß oder gelblicht aussiehet, ist zwar mit einem sehr scharfen und ätzenden Safte erfüllt, demohngeachtet bereiten jedoch die Jndianer eine gute Speise daraus. Sie zerschneiden die besagten Knollen in Stücken, bedecken solche vier und zwanzig Stunden mit heißer Asche, und waschen sodann die Asche davon ab, hierauf legen sie solche zween Tage lang in Seewasser, waschen sie mit süssem Wasser ab, und trocknen sie an der Sonne; dieses wiederholen sie zwey bis dreymal, bis sie merken, daß die Wurzeln ihre ätzende Eigenschaft verlohren haben. Einige Völker, welche weder Reiß noch Sago haben, genießen diese Wurzeln sehr häufig, obgleich der Genuß derselben, aus Mangel der gehörigen Zubereitung, ihnen bisweilen schlimme Zufälle verursacht. Die fünfblättrigte Oebiestaude oder Dioskoride (*Dioscorea pentaphylla Linn.* Nureni-Kelenga *Rheed.* Vbium quinquefolium. *Rumph.* scheint eine Abänderung der vorhergehenden Art zu seyn.

ſeyn. Sie wächſet in Indien und vorzüglich auf den molukkiſchen Inſeln. Ihre Wurzel iſt dick, knolligt, von verſchiedner Geſtalt, äuſſerlich ſchwärzlicht, und innerlich weiß oder roth. An den Blätterwinkeln der Pflanze ſitzen überall kleine warzigte Knollen, welche leicht abfallen und neue Wurzeln abgeben. Dieſe Wurzel wird von den Indianern in Waſſer gekocht, hernach in der Aſche gebraten und gegeſſen.

9) DIOSCOREA aculeata, foliis cordatis, caule alato bulbifero. *Linn.* Spec. plant. 1462. — Kattu Kelenga *Rheed.* Combilium *Rumph.* — Herzblättrigte Oebisſtaude mit ſtachlichten Ranken. Dornichte Dioskoride.

Dieſe Art iſt auf der malabariſchen Küſte, den moluckiſchen und andern oſtindiſchen Inſeln zu finden, und ſie wird auch in Batavia gebauet. Die Wurzel beſtehet aus vielen Knollen von verſchiedner Gröſſe und Geſtalt. Die Wurzeln werden mit Waſſer abgekocht oder geröſtet, und auf vielerley Art zur Speiſe zubereitet. Die geröſteten werden bisweilen in fremde Länder verſendet.

10) DIOSCOREA oppoſitifolia, foliis oppoſitis ouatis acuminatis. *Linn.* Spec. plant. 1463. Vbium anguinum. *Rumph.* — Oebisſtaude oder Dioskoride mit gegenüberſtehenden Blättern.

Die Wurzeln dieſer oſtindiſchen Pflanze, welche an ihren Ranken keine Knollen trägt, ſind ſehr ſchlangenförmig gekrümmt. Sie geben eine ziemlich allgemeine Speiſe in Oſtindien ab; man ſchält die Rin-

de von denſelben dick ab, zerſchneidet ſie ſodann und kocht ſie.

11) DIOSCOREA villoſa, foliis cordatis alternis oppoſitisque. *Linn.* Spec. plant. 1463. Vbium nummularium. *Rumph.*? — Glattſtenglichte Oebisſtaude. Zottigte Dioskoride.

Dieſe Art wächſet auf der Inſel Java und in Virginien und Florida. Die Wurzel derſelben wird ſo wie die von der vorhergehenden Art zubereitet gegeßen. — Die gebrämte Yamswurzel (*Dioſcorea alata Linn.* S. Th. I. S. 10.) iſt in Schweden gut fortgekommen, allein ſie ſoll, nach Kalms Urtheil, kaum ſo gut als wie die gemeinen Erdäpfel ſchmecken. — Die bollentragende Oebisſtaude (*Dioſcorea bulbifera Linn.* S. Th. I. S. 10.) kömmt auch in Deutſchland fort.

12) DIOSCORA japonica, foliis cordatis, acuminatis nouem-neruiis. Iaponice *Dſojo*, vulgo *Iamma Imo. Thunb.* Fl. jap. p. 151. Japaniſche Oebisſtaude.

Die Wurzeln dieſer in Japan bey Nagaſaki wachſenden Pflanze ſind ebenfalls eßbar; man ißt dieſelben, nachdem ſie gekocht und in Stücken geſchnitten worden ſind.

13) GERANIVM triſte, calycibus monophyllis ſeſſilibus, ſcapis bifidis monophyllis. *Linn.* Spec. plant. 950. — Engl. *Night ſweet-ſmelling Ethiopian Crane's-bill.* — Trauriger Storchſchnabel.

Dieſe

Diese Art des Storchschnabels ist auf dem Vorgebirge der guten Hofnung und in Aethiopien einheimisch, und wird in den Blumengärten in Deutschland theils wegen ihrer schönen Blumenkrone, theils ihres nelkenartigen Geruchs wegen, den sie des Abends verbreitet, gezogen. Sie hat eine dicke, knolligte, schmutzig purpurrothe Wurzel von einem scharfen süßlichten Geschmack, welche von den Wilden, so wie bey uns die Kartoffeln, gegessen wird. Auch die Blätter haben einen angenehmen Geschmack und man kocht sie als wie Gemüse.

14) GLYCINE Apios, foliis impari-pinnatis, ouato-lanceolatis. *Linn.* Spec. plant, 1025. — Engl. *Hopnis. Apios. Knobbed rooted Liquorice-vetch.* — Amerikanische Erdnuß. Amerikanische oder steigende Canadische Knollwicke. Walderven mit knolligter Wurzel. Süßholzwicke.

Die amerikanische Erdnuß ist ursprünglich in Virginien, Canada und andern Ländern von Nordamerika einheimisch. Ihre Wurzel ist perennirend; sie bestehet aus vielen Knollen, welche durch zarte und lange Fasern mit einander zusammenhängen. Diese Wurzelknollen, welche einen den Artischocken ähnlichen Geschmack haben, werden in Amerika statt des Brods gegessen, und die in den länglichten Hülsen liegenden nierenförmigen Saamen kocht man daselbst und ißt sie wie bey uns die Erbsen. Bey uns wird diese Pflanze der Blumen wegen zur Zierde in Gärten gezogen; ihr Anbau in freyem Felde würde die Mühe und Kosten, die darauf verwendet werden müsten, schwerlich vergüten. (S. Gmelin in Baldingers Magazin S. 236.)

15) PAEO-

15) PAEONIA officinalis, foliolis oblongis. *Linn.* Spec. plant. 747. — Engl. *Peony.* — Fr. Pivoine mâle. — Pfingſtroſe. Königsblume. Gichtroſe. Päonie. Bingenroſe.

Die Wurzel dieſer Pflanze, welche im ſüdlichen Europa wild wächſet, iſt perennirend und beſtehet entweder aus vielen durch Faſern mit einander zuſammenhängenden Kollen, oder aus einem dicken Knopf, welcher verſchiedne Aeſte von ſich giebt. Sie hat einen ſüßlichten, ſchleimigten, etwas ſcharfen und zuſammenziehenden Geſchmack, wovon jedoch das Scharfe durch das Trocknen und Kochen verlohren geht. Man erhält aus den friſchen Kollen dieſer Wurzel, wenn man ſie ſo wie die Kartoffeln behandelt, ein weiſſes und mildes Stärkemehl, das, wenn es im Waſſer gekocht wird, etwas gallertartig und ſchleimicht wird. Einigen Nationen in Rußland dient die Päonienwurzel zur Speiſe.

16) POLYGONVM Biſtorta, caule ſimpliciſſimo monoſtachyo, foliis ouatis in petiolum decurrentibus. *Linn.* Spec. pl. 516. — *Biſtort. Snake weed.* — Fr. Biſtorte à épi ſeul. — Natterwurz. Schlangenwurzel. Drachenwurzel. Gänſeampfer.

Die Natterwurzel wächſet in den mehreſten Ländern von Europa und in Sibirien ſowohl auf Bergen als auch auf feuchten Wieſen wild. Ihre perennirende Wurzel iſt dick, knotigt, länglicht und verſchiedentlich gekrümmt, und die Farbe derſelben iſt von auſſen braun und innwendig röthlicht. Wenn ſie friſch iſt, ſo hat ſie einen ſtarken zuſammenziehenden Geſchmack, der aber durch das Trocknen vermindert wird.

wird. — Gmelin fand in Sibirien eine Spielart von dieſer Pflanze, bey der die Wurzel weder gekrümmt noch auch von einem zuſammenziehenden, ſondern vielmehr von einem ſehr angenehmen Geſchmack war. Die Ruſſen und die Kamtſchadalen eſſen die Wurzeln ſo wohl roh als gekocht, auch friſch und getrocknet mit Caviar, ſehr gerne, und ſie ſuchen die Löcher der Feldmäuſe auf, die ſich von ſolchen Wurzeln Vorräthe auf den Winter ſammlen, und rauben denſelben die Früchte ihres Fleiſſes. — Das aus dieſer Wurzel bereitete Mehl giebt, wie Kalm ſagt, ein Brod von angenehmem Geſchmack, welches zugleich ein geſundes Nahrungsmittel abgeben ſoll. — Die Blätter der Pflanze können nach dem Tragus, ſo lange als ſie noch jung und zart ſind, als ein Zugemüſe gekocht und gegeſſen werden.

17) POLYGONVM viuiparum, caule ſimpliciſſimo monoſtachyo, foliis lanceolatis. *Linn.* Spec. plant. 516. — Reimender Knöterich. Kleine ſchmalblättrigte Natterwurzel.

Die Wurzel dieſer Pflanze, welche auf den Alpen ſowohl in Europa als in Sibirien und auch in Island wächſet, iſt ausdauernd und verſchiedentlich gewunden. Die Blumen ſind ſelten vollkommen, es folgen auch ſelten wirkliche Saamen auf dieſelben; ſind aber dergleichen vorhanden, ſo haben ſie eine kugelförmige Geſtalt. Dergleichen Saamen bemerkt man nur am obern Theile der Blumenähre; an dem untern Theile ſiehet man vielmehr ſtatt der Blumen viele kleine, rundlichte, platt anſitzende Knollen, welche größer und ſpitzig werden, und zwey kleine eyförmige Blätter austreiben und endlich abfallen. Auf der Erde ſchlagen

ſie

ſie alsbald einige kleine faſerichte Wurzeln, wodurch ſie ſich befeſtigen und die eigentliche Geſtalt der Wurzel bekommen. Auch in den Blätterwinkeln ſitzen bisweilen dergleichen kleine Knollen.

Die Kamſchadalen, Tunguſen und Samojeden eßen die Wurzeln der erwähnten Pflanze anſtatt des Brods zum Rennthierfleiſche, oder ſie trocknen dieſelbe, reiben ſie zu Mehl und kochen mit Milch einen wohlſchmeckenden Brey daraus. In Norwegen wird ſie von den Landleuten häufig gegeſſen oder auch Brod daraus gebacken. — Die Isländer bereiten aus dem ſogenannten Korne oder den kleinen Knollen der Blumenähre ebenfalls Brod und Grütze. Sie verfahren hierbey auf folgende Weiſe. Sie ſammlen nehmlich die beſagten Knollen, wenn ſie völlig reif ſind und abfallen wollen, und trocknen ſelbige gut an der Luft, da ſie denn das ganze Jahr hindurch aufbewahret werden können. Dieſe gut getrockneten Körner werden ſodann gemahlen, man miſcht des beſſern Zuſammenhanges wegen etwas Getreidemehl hinzu, und bäckt Brod daraus, das von ſchwarzer Farbe, aber geſund und nahrhaft iſt, ob gleich die rohen Knollen einen zuſammenziehenden Geſchmack haben. Die daraus bereitete Grütze iſt, nachdem man ſie in Waſſer gekocht hat, welches davon einen ſüßen Geſchmack annimmt, ebenfalls ein gutes Gerichte von einem ſüßlichten angenehmen Geſchmack. (S. Olaſſen Reiſe durch Island. B. I. S. 229.)

18) PTERIS aquilina, frondibus ſupradecompoſitis; foliolis pinnatis, pinnis lanceolatis: infimis pinnatifidis; ſuperioribus minoribus. *Linn.* Spec. plant. 1533. — Fr. Fougere femelle. Bois de Boulogne. — Adlerskraut. Roßfarrn. Flügelfarrn.

Dieſe

Dieſe Farnkrautart wächſet in den Wäldern in Europa und auch in Japan. Die Wurzel derſelben hat einen ſchleimigten, etwas bittern und ekelhaften Geſchmack. In der Normandie wird ſie unter das Brod gebacken, und auch Bier davon gebrauet, indem man zwey Drittel von dieſer Wurzel unter das Malz miſchet; allein es bekömmt das Brod ſowohl als das Bier einen ſchlechten Geſchmack davon. Auch den Schweinen wird dieſelbe in Waſſer gekocht gegeben. — Die Japaneſer eßen die jungen Blätter, ehe ſich ſelbige entwickeln, als Gemüſe; die armen Leute zerſtoßen auch die holzigten Wurzeln in Waſſer, gieſſen das erſte Waſſer davon ab, kochen und eſſen dieſelben, ob ſie gleich durch dieſe Behandlung eine ſchwarze Farbe bekommen. (Thunberg Fl. jap. p. 332.) — In den ſüdlichen Ländern von Europa findet man auf dieſer Pflanze Bläschen, welche mit einem honigſüſſen Safte angefüllet ſind.

19) SAGITTARIA ſagitifolia. *Linn.* Spec. plant. 1410. *Arrowhead*: — Fr. Flêche d'eau. Queue d'hirondelle. — Pfeilkraut. Gemeines Pfeilkraut. Groſſes Pfeilkraut.

Von der Wurzel des Pfeilkrauts und ihrem Nutzen iſt bereits im erſten Theile S. 19. von unſerm Verfaſſer gehandelt worden. Wir führen hier nur noch an, daß Herr Hofrath Schreber Vorſchläge mitgetheilet hat, wie man dieſe Pflanze mit Nutzen in ſumpfigten Gegenden anbauen könnte, da ihre Wurzeln geſünder und wohlſchmeckender ſind als die bey uns gewöhnlichen Kartoffeln. Man ſehe Hrn. Schrebers Vorrede zu Osbecks Reiſe. — Wenn die Kalmucken im Frühling auf die Schwanenjagd gehen,

hen, ſo nehmen ſie keinen Vorrath von Nahrungsmitteln mit ſich, weil ſie ſich bloß allein auf die Menge der Wurzeln dieſer Pflanze verlaſſen, welche ſie in den Sümpfen finden und roh und gekocht eſſen. (Pallas Mongoliſche Völkerſchaften Th. I. S. 130.)

20) SCIRPVS mucronatus, culmo triquetro, nudo, acuminato laterali, ſpicis conglomeratis. *Linn.* Splanc. plant. 73. — Steifgeſpitztes Binſengras.

Man findet dieſe Binſenart in England, Italien, Deutſchland, in der Schweiz und in Virginien am Ufer ſalzigter Waſſer und am Seeſtrande. Aus den knotigten Wurzeln derſelben, kann die Manetti verſichert, wenn man ſie trocknet und zu Mehl macht, Brod gebacken werden. — Die Wurzeln vom Ufer-Binſengras, (*Scirpus maritimus*, culmo triquetro, panicula conglobata Foliacea, ſpicularum ſquamis trifidis: intermedia ſubulata. *Linn.* Engl. *Baſtard Cyperus*); deren unſer Verfaſſer Th. I. S. 24. gedacht hat, werden bisweilen zu gleicher Abſicht angewendet, ſo wie auch die faſerigten Wurzeln vom gegliederten Binſengras, (*Scirpus articulatus*, culmo tereti nudiuſculo ſemigeniculato, capitulo glomerato laterali. *Linn.*) in Japan zur Speiſe dienen. (S. Thunberg Fl. japon. p. 36.)

21) SOLANVM tuberoſum. Erdäpfel. Kartoffeln. (Siehe im erſten Theile S. 21.)

Die Amerikaner haben ſeit langen Zeiten die Erdäpfel zur Nahrung angewendet und zu Folge einer Nachricht vom Jahre 1493. (ſ. den zehnten Heft von Schlözers Briefwechſel) ſolche bereits damals zu Mehl gemacht

gemacht und Brod daraus gebacken. Aus Spanien sind diese Wurzeln zu Ende des sechzehnten Jahrhunderts nach Italien gekommen und hierauf in der Schweiz und durch ganz Europa verbreitet worden. In Westpreußen bauet man sie erst seit einigen Jahren (s. Bocks Naturgesch. von Preußen. B. III.)

Die gemeinste Bereitung der Erdäpfel ist die, daß man sie in Wasser kocht, schälet und mit Salz oder Butter ißt, da sie denn einen mehlichten den Hülsenfrüchten ähnlichen Geschmack haben. Auf diese Weise zubereitet geben sie ein gesundes und leicht verdauliches Gerichte ab, das in geringer Menge Kindern und selbst kranken Personen erlaubt werden kann. Das abgekochte Wasser, welches einen süßlichten Geschmack hat, besitzt blähende Eigenschaften. — Die unter der Asche gebratenen frischen Erdäpfel bekommen einen Geruch, der den im Wasser gekochten Erbsen gleich ist. — Ausserdem kocht man sie wie Zugemüse in Fleischbrühe oder richtet sie als Sallat zu. Aus den gekochten und zerriebenen Erdäpfeln werden Klösser bereitet: es läßt sich auch Brod daraus backen, wenn sie mit Roggenmehl vermischt, in eine geschwinde Gährung gebracht und bald darauf in den Backofen geschoben werden. Dieses Brod ist zwar schmackhaft, aber schwerverdaulich und es bekömmt nur stark arbeitenden Leuten.

Die Erdäpfel nähren hauptsächlich durch ihren mehlichten Bestandtheil, welcher auf eine doppelte Art aus denselben erhalten wird. Die erste bestehet darinnen, daß dieselben rein abgewaschen, getrocknet und gemahlen werden. Nach Parmentier's Versuchen, (Examen chymique des Pommes de terre. Par. 1774.) kann das Mahlen derselben nicht eher geschehen, als bis sie zwey Drittel ihres Gewichts durch das Trocknen verlohren haben. Durch dieses Ver-

fahren erhält man ein grobes und ein feines Mehl und Kleyen. — Die andere Art giebt ein wahres Kraftmehl oder Stärke, das dem aus dem Weizen ähnlich ist. Es werden nehmlich die frischen Erdäpfel geschabt, zerrieben, in kaltes Wasser geschüttet, stark herumgerühret und ruhig stehen gelassen. Der mehlichte Bestandtheil sinkt zu Boden und die Unreinigkeiten schwimmen oben auf; diese nimmt man weg, und wäscht sie gut aus, damit man mehr Mehl erhalte, welches man sodann trocknet. Bergius erhielt aus zehn Pfund Erdäpfeln, ein Pfund, und Parmentier im Kleinen aus einem Pfunde, sechs Loth feines Kraftmehl. Aus den gefrotnen Erdäpfel bekam Bergius (Mat. med. p. 135.) eine gleiche Menge: überhaupt leiden diese knolligten Wurzeln vom Froste keinen Schaden, wenn sie nur behutsam aufgethauet werden, wie dieses C. B. Skytte und B. Berndson (Schwed. Abh. B. 9.) und Parmentier gezeigt haben. Dieses erhaltene Stärkmehl ist sehr weiß, zerreiblich, schwer, es sinkt im Wasser unter und löset sich weder in kaltem noch lauwarmen Wasser auf. Durch das kochende Wasser aber wird dasselbe durch starkes Umrühren in eine helle, gleichförmige, gut klebende Gallerte oder Leim verwandelt, welche nach dem Austrocknen zu einer weißen durchsichtigen Masse wird. Dieses Stärkmehl kann durch kein Gährungsmittel zur Gährung gebracht werden; es verträgt kaum das Kochen, wofern solches nicht sehr geschwind geschiehet; sezt man es dem Kochen länger aus, so verlieret es viel von seiner gallertartigen Eigenschaft. — In Schweden bereitet man, wie Bergius (a. a. O.) anführet, aus dem erwähnten Stärkmehle eine Erdäpfelgelee. Man thut in reines Wasser eine beliebige Menge mit Zucker eingesottenen Johannisbeer- und Himbeersaft, ganze Zimmtrinde und gelbe Citro-

tronenschaale hinein und läßt alles zusammen in einem kupfernen Gefäße kochen. Hierauf nimmt man den Zimmt und die Citronenschaale heraus, schüttet durch ein kleines Sieb die gehörige Menge von dem Kraftmehl unter beständigem Umrühren, damit keine Klumpen entstehen, hinein, läßt es noch eine kurze Zeit aufwallen, nimmt den Topf vom Feuer weg und schüttet sogleich die Gelee in die Schüßel.— Mit diesem Kraftmehl pflegt man die Fleischbrühen zu verdicken, welche dadurch schleimigt werden, aber doch hell und durchsichtig bleiben; auch werden mit Wasser oder Milch schmackhafte Müßer daraus zubereitet. — Aus dem Erdäpfelmehle macht man in Schweden eine Art von Sagosuppe. Es werden kleine Rosinen, Zimmt und andere Gewürze in Wasser gekocht, zu denen man so viel Erdäpfelmehl hinzusezt, als zur gehörigen Consistenz nöthig ist; sodann schüttet man noch eine Portion Mehl, welches mit der Größe der Sagogrüße übereinkömmt, hinzu und gießt die Fleischbrühe oder etwas rothen Wein hinein. — Man bäckt Kuchen und Torten daraus, röstet sie in Butter, macht sie zu einer Art von Grüße, und geröstet geben sie ein dem Kossee ähnliches Getränk.— Aus den frischen Wurzeln läßt sich, so wie auch aus den Beeren dieser Pflanze, ein Branntwein brennen. (Bergius a. a. O. und Skytte in den Schwed. Abhandl. B. IX. S. 252). Siehe ausser den bereits angeführten auch Gelehrte Beyträge zu den Braunschw. Anzeigen, 1774. St. 45 und 1777. St. 12. Hannöv. Magazin, 1770. St. 69. Samml. auserlesener Schriften der ökonomischen Gesellsch. zu Bern. B. 3. St. 1. Zückert von den Speisen aus aus dem Pflanzenreich. S. 63. Mehrerer anderer zu geschweigen.

Die Peruvianer machen aus den Erdäpfeln ihre *Papa Seca* und *Chuno*. Bey der erstern Bereitung lassen sie die Erdäpfel in Wasser kochen, schälen sie ab und legen sie an die Luft und Sonne, bis sie ganz trocken geworden sind. Auf diese Art zubereitet lassen sie sich sehr viele Jahre lang aufbewahren, wenn sie nur gegen Feuchtigkeit gesichert werden. Die Peruvianer und Einwohner in Lima verbrauchen davon sehr viel und mischen es unter andere Speisen: die Zubereitung siehet gummiartig aus. — Um die *Chuno* zu erhalten, lassen die besagten Völker die Erdäpfel gefrieren, treten sie mit Füßen, schälen sie ab, legen sie in ein Loch, über welches fliessendes Wasser gehet, beschweren sie mit Steinen und lassen sie vierzehn bis zwanzig Tage liegen. Sodann werden die Wurzeln aus dem Wasser genommen, in die freye Luft und Sonne gelegt, bis sie trocken werden; es wird eine Art Kraftmehl daraus, welches den von einer Krankheit hergestellten Patienten gereichet, und zu Backwerk und andern Speisen gebraucht wird. (S. Leipziger Magazin von **Funk**, **Leske** und **Lindenburg** 1781. St. 4. S. 547.). —

Die Erdäpfel sind eine sehr nahrhafte, jedoch leicht blähende Speise, welche gut und auf lange Zeit sättiget, wenn sie von Personen genossen werden, die gute Verdauungswerkzeuge haben und starke Arbeit verrichten. Schwächlichen Personen können volle Mahlzeiten von diesen Wurzeln schwerlich gut bekommen, so sehr man auch die Leichtverdaulichkeit derselben anpreisen will. Der Trieb, den sie zum Beyschlaf erwecken sollen, rührt ohne Zweifel von ihrer blähenden Eigenschaft her, die sie mit allen übrigen blähenden und nahrhaften Speisen gemein haben. Bey Leuten von schwachen Verdauungskräften, deren

fast

faſt einzige Nahrung die Erdäpfel ausmachen, habe ich bey Krankheiten, ſehr ſchleimichte weiße Excremente in großer Menge abgehen geſehen und ſie ſind überhaupt für Perſonen von einer ſitzenden Lebensart, z. B. Fabrikanten, nicht die geſündeſte Nahrung. —

22) SPIRAEA Filipendula, foliis pinnatis; foliolis vniformibus ſerratis, caule herbaceo, floribus cymoſis. *Linn.* Spec. plant. 702. Filipendula vulgaris. *C. Bauh.* Pin. 163. Saxifraga rubra. Engl. *Dropwort.* — Fr. Filipendule commune. — Rother Steinbrech. Haarſtrang. Erdeicheln. Tropfwurzel. Filipendelwurz. Wilde Garbe.

Der rothe Steinbrech wächſet in ganz Europa auf trocknen Triften. Seine Wurzel iſt perennirend; ſie beſtehet aus vielen eichelförmigen Knollen, die durch lange dünne Faden mit einander verbunden ſind. Gräbt man die Wurzel ſpät im Herbſte aus, ſo bemerkt man an denſelben, wenn ſie friſch ſind, einen angenehmen gewürzhaften Geruch und einen ſüßlichten, mit einer nicht unangenehmen Bitterkeit vermiſchten, Geſchmack. Wenn ſie aber getrocknet, oder im Sommer ausgegraben worden ſind, ſo iſt ihr Geſchmack und Geruch weder ſo ſtark, noch auch ſo angenehm. Die Wurzelknollen können, wenn man ſie trocknet und zu Mehl macht, ihrer mehlichten und nahrhaften Subſtanz wegen, zu einem guten Brode gebacken werden, und man hat ſich derſelben in Schweden in theuren Zeiten zu dieſem Behufe bedienet. — Auch bekömmt man aus den friſchen, im Herbſt ausgegrabnen, geſchabten und mit kaltem Waſſer ausgewaſchenen Wurzeln, ein weißes, zerreibliches Stärkemehl, das durchs Kochen ſchleimicht und klebricht wird. — Die friſchen in Milch gekochten Blu-

men dieſer Pflanze theilen der Milch einen ſehr angenehmen Geſchmack mit.

23) STACHYS paluſtris. *Linn.* Sp. pl. 811. — *Baſe Horehound.* — Fr. Ortie morte aquatique. — Brauner Waſſerandorn. Kleine Sumpfraubneſſel. Sumpfſtachys. Sumpfpoley. Roßpoley.

Dieſe Pflanze wächſet in ganz Europa an Teichen, Waſſergräben und auf feuchten Aeckern; ſie hat eine perennirende, kriechende, ſich ſehr ausbreitende Wurzel, welche einen angenehmen Geruch und guten Geſchmack hat. Es iſt dieſelbe fleiſchigt und mehlicht, und ſie kann im Nothfalle, wenn ſie gekocht wird, ſtatt des Brods gebraucht werden. Die Schweine graben ſie aus und freſſen ſie ſehr gerne.

24) TRITICVM repens, calycibus quadrifloris ſubulatis acuminatis, foliis planis. *Linn.* Spec. plant. 128. Gramen caninum vel canarium. — *Dogsgraſs, Quickgraſs.* Fr. Chiendent. — Quecke. Queckengras. Hundsgras. Queckenwurzel. Graswurzel.

Die Queckenwurzel wird mehr als ein verdünnendes, eröfnendes, reinigendes und die Verſtopfungen der Eingeweide auflöſendes Mittel von den Aerzten verordnet, als zur gewöhnlichen Nahrung gebraucht. Indeſſen kann ſelbige doch, wenn ſie zuvor gewaſchen, getrocknet, und gemahlen wird, mit einigem Zuſatze von Mehle zum Brodbacken angewendet werden, wie dieſes auch wirklich in der groſſen Theurung in den Jahren 1771. und 1772. in Deutſchland geſchehen iſt. Den alten Aegyptiern diente ſie,

nach

nach dem Berichte des **Diodorus Siculus**, ebenfalls zur Nahrung. Auch wird sie zur Fütterung der Pferde insonderheit aber des Rindviehes mit Nutzen gebraucht. — Diese Pflanze ist durch ganz Europa auf den gebauten Feldern und in Gärten ein gemeines und sehr bekanntes Unkraut. — Aus den gehackten Wurzeln ließe sich ein Bier brauen; denn wenn solche an einem warmen Orte getrocknet werden, duftet von denselben ein so süsser Geruch aus, der von dem besten Gerstenmalz nicht zu unterscheiden ist. (Bock's wirthschaftliche Naturgeschichte von Preußen. B. 3. S. 304.).

25) TYPHA latifolia. *Linn.* Spec. plant. 1377. — *Cats Tail, Reed Mace.* — Fr. Masse d'eau. Masse de Roseau. Roseau des Etangs. — **Breitblätterigte Kolbe. Fischkolbe. Rohrkolbe. Wasserkolbe. Teichkolbe. Moorkolbe. Weyherkolbe. Wasserpumpe.**

Die Kalmucken essen, wie **Pallas** anführet, (Mongol. Völkerschaften Th. I. S. 130.) die Wurzel dieser Pflanze, welche in ganz Europa und Sibirien, wo sie von den Schweinen aus den Morästen häufig hervorgewühlet wird, einheimisch ist, in Ermangelung anderer Lebensmittel. — Zu gleicher Absicht dienen auch diesen Völkern die Wurzeln von der **schmalblätterigten Kolbe** (*Typha angustifolia. Linn.*). Aus den Halmen flechten die Tartarn verschiedene Matten und Decken. In Europa füllen arme Leute die Saamenkrone oder Wolle statt der Federn in die Betten.

26) VOYRIA roſea, floribus geminatis; laciniis corollae acutis. — Fr. La Voyere incarnate. *Aublet* Hiſt. des plant. de la Guiane. T. I. p. 209. — Roſenfärbige Voyrie.

Dieſe kleine perennirende Pflanze, welche in den Wäldern um Arroura in Guiane wächſet und im May blühet, hat einen viereckigten, einfachen, knotigten Stengel, der ganz unter der Erde verborgen iſt. An jedem Knoten des Stengels befinden ſich zwo kleine einander entgegengeſetzte ſpitzige Schuppen, welche ſich an ihrer Grundfläche mit einander vereinigen. An dem Orte, wo der Stengel aus der Erde hervorſprießt, theilet er ſich in drey, vier oder fünf Zweige, die einen Zoll lang, mit Knoten und Schuppen beſetzt ſind, und davon jeder zwo fleiſchfarbene Blumen trägt. Innerhalb der Blume erblickt man fünf Staubfäden und einen länglichten Fruchtknoten, welcher zu einer Kapſel wird, die ſich in zwo Klappen öfnet, deren jede viele ſehr feine, faſt dem Staube ähnliche Saamen enthält.

Die Wurzel dieſer Pflanze, welche in einem unregelmäßigen, einer Fauſt groſſen Knollen beſtehet, und nach allen Seiten zweigigte Faſern verbreitet, ſiehet inwendig weiß aus, und iſt mit einer braunröthlichten Haut bedeckt. Die Garipons eſſen dieſelbe, nachdem ſie ſolche unter der heißen Aſche gebraten haben. Ihr Geſchmack kömmt mit dem Geſchmack der Erdäpfel ſehr überein.

27) CRAMBE tataria, *Iacquin* Miſcell. Vol. II. p. 274. Tataria hungarica. — Fr. Crambe tartarique. — Tartariſche Brodwurzel.

Die

Die Wurzel dieſer Pflanze iſt ſehr groß und ſie übertrift an Dicke eines Mannes Schenkel. Es ſteigt dieſelbe ſo tief in die Erde, daß man ſie ſelten ganz, ohne zu verletzen ausgraben kann. Sie iſt vorzüglich in der Tartarey einheimiſch, wo ſie oft das einzige Nahrungsmittel der daſigen Völker bey ihren weiten Reiſen ausmacht. Sie wird gekocht und ſodann auf verſchiedene Art zubereitet; auch kann, wenn man ſelbige mit Mehl vermiſcht, Brod daraus gebacken werden. In Ungarn und Dacien macht ſie, wenn daſelbſt an Lebensmitteln ein Mangel entſtehet, ebenfalls einen Theil der Nahrung aus.

Zweyter Abſchnitt.

Wurzeln, die als Gemüſe, Sallat und Gewürze gebraucht werden.

1) Acorus Calamus. Kalmus.
2) Alisma Plantago aquatica. Groſſer Waſſerwegerich.
3) Allium Ampeloprasum. Breitblättrichter Lauch.
4) Allium anguloſum. Eckigter Lauch.
5) Allium altaicum. Altaiſcher Lauch.
6) Allium Cepa. Gemeine Zwiebel.
7) Allium fiſtuloſum. Winterzwiebel.
8) Allium multibulboſum. Bergzwiebel.
9) Allium Schoenoprasum. Johannislauch.
10) Andropogon Schoenanthus. Cameelheu.
11) Aponogeton diſtachyon.
12) Asarum canadenſe. Canadiſche Haſelwurz.
13) Aſclepias lactifera. Milchreiche Aeſculapie.

14) Aſparagus ſarmentoſus. Rebenartiger Spargel.
15) Athamanta cretenſis. Kretiſche Möhren oder Mohrenkümmel.
Athamanta Ceruaria. Hirſchpeterſilie.
16) Athamanta Meum. Bärwurz.
17) Athamanta Sicula. Sicilianiſche Hirſchwurzel.
18) Bubon macedonicum. Steineppig. Macedoniſche Peterſilie.
19) Butomus vmbellatus. Blumenbinſen. Blumenſchwertel.
20) Campanula liliifolia. Lilienblättrigte Glocke.
21) Campanula latifolia. Breitblättrige Glocke.
22) Campanula rapunculoides. Milchglocke.
Campanula Trachelium. Gemeines Halskraut.
Campanula Ceruicaria. Gröſtes Halskraut.
Campanula Medium. Mariette.
Campanula Speculum Veneris. Frauenſpiegel.
Campanula heterophylla. Levantiſche Glocke.
23) Carduus ſerratuloides. Schartendiſtel.
24) Carduus tuberoſus. Knolldiſtel.
25) Centaurea Behen. Weiſſer Behen.
Centaurea acaulis. Stengelloſe Flockenblume.
26) Centaurea Centaurium. Groſſes Tauſendgüldenkraut.
27) Chaerophyllum bulboſum. Rübenkörbel.
28) Cherophyllum ſylueſtre. Wilder Körbel.
29) Cherophyllum temulum. Taumelkörbel.
30) Cichorium Intybus. Wegwart. Hindläufte.
31) Cnicus ſpinoſiſſimus. Stachlichtes Kratzkraut.

31) Cnicus Acarna. Spaniſches Kratzkraut.
32) Conuallaria japonica. Jamma Soh. Jawrang.
33) Conuolvulus edulis. Imo. Kara Imo.
34) Conuoluulus ſepium. Zaunwinde.
35) Coſtus arabicus. Arabiſche Coſtwurzel.
36) Craniolaria annua. Jährigte Schädelnuß.
37) Curcuma longa. Lange Gelbwurzel.
—— —— rotunda. Runde Gelbwurzel.
38) Cyclamen europaeum. Saubrod.
39) Cyperus longus. Lange Cyperwurzel.
40) Daucus Carota. Möhren.
—— —— Visnaga. Großſchirmigte Möhre.
41) Dolichos bulboſus. Knolligte Faſeln. Rübenbaum.
42) Dracontium polyphyllum. Vielblättrigte Zebrwurz.
43) Echinophora ſpinoſa. Meerpaſtinack.
44) Eryngium campeſtre. Mannstreu.
45) Erythronium Dens canis. Gemeiner Hundszahn.
46) Fumaria bulboſa. Taubenkropf.
47) Gentiana lutea. Rother Enzian.
—— —— punctata. Gedüpfelter Enzian.
48) Geum vrbanum. Benedictenwurzel.
49) Haſſelquiſtia aegyptiaca. Aegyptiſche Haſſelquiſtie.
50) Hedyſarum alpinum. Alpenſchildkraut.
51) Helianthus ſtrumoſus. Kropfigte Sonnenblume.
52) Imperatoria Oſtruthium. Meiſterwurz.
53) Inula Helenium Wahrer Alant.
54) Iris edulis. Eßbare Schwerdlilie.
55) Iris Siſyrinchium. Doppelzwieblichte Schwerdlilie.

56) Kaem-

58) Kæmpferia Galanga. Chineſiſcher oder wahrer Galanga.
—— —— rotunda. Runde Kämpferſche Pflanze.
57) Leontodon tuberoſum. Bollentragender Löwenzahn.
—— —— Taraxacum. Gemeiner Löwenzahn.
—— —— bulboſum. Knolligter Löwenzahn.
58) Lilium bulbiferum. Feuerlilie.
59) Lilium candidum. Weiße Lilie.
60) Lilium Pomponium. Pomponiſche Lilie.
61) Maranta Allouia.
62) Maranta humilis.
63) Maranta Galanga. Galgant.
64) Menyanthes indica. Oſtindiſche Todtenblume.
65) Mirabilis dichotoma. Zweytheilige Wunderblume.
66) Nymphaea alba. Weiſſe Waſſerblume.
Nymphaea lutea. Gelbe Waſſerblume.
67) Oenothera biennis. Gartenrapunzel.
68) Orobus niger. Schwarze Erve.
69) Orobus tuberoſus. Knolligte Erven. Falſches Süßholz.
70) Orontium aquaticum. Waſſerpint.
71) Phleum nodoſum. Knoriges Lieſchgras.
72) Phlomis tuberoſa. Knolligte Phlomis.
73) Phyteuma ſpicata. Waldrapunzel. Waldglocke.
74) Piper methyſticum. Taumelpfeffer.
75) Polypodium medullare.
76) Potamogeton natans. Weiherblätter.
77) Potentilla Anſerina. Gänſerich.
78) Potentilla argentea. Silberfärbige Potentille.
79) Pteris eſculenta. Eßbarer Flügelfarrn.

80) Ranun-

80) Ranunculus bulboſus. Rübenhahnenfuß.
81) Ranunculus ſceleratus. Gifthahnenfuß.
82) Scolymus hiſpanicus. Spaniſche Golddiſtel.
83) Scorzonera graminifolia. Grosblättrigte Scorzonere.
84) Selinum paluſtre. Milchpeterling.
85) Siſymbrium Amphibium. Sumpfraucke.
Siſymbrium Sophia. Sophienkraut.
86) Smilax China. Chinawurzel.
Smilax Sarſaparilla. Sarſaparille.
Smilax Pſeudo-China. Baſtardchinawurzel.
87) Solanum montanum. Bergnachtſchatten.
88) Stachys paluſtris. Sumpfpoley.
89) Tacca pinnatifida. Klebwurz.
90) Tragopogon villoſum. Haarigter Bocksbart.
91) Trillium erectum. Aufrechtes Dreyblatt.
92) Trapa natans. Waſſernuß.
93) Trifolium Lupinaſter. Sibiriſcher Klee.
94) Tulipa ſylueſtris. Wilde Tulpe.
95) Verbena officinalis. Gemeines Eiſenkraut.
96) Vuularia amplexifolia. Zäpfleinkraut. Alexandriniſcher Lorbeer.
97) Scandix gilanica. Gilaniſcher Körbel.
98) Scorzonera tuberoſa. Knolligte Scorzonere.
99) Beta maritima. Meermangold.
100) Glycirrhiza glabra. Glattes Süßholz.

1) ACORVS Calamus. *Linn.* Spec. plant. 462. Calamus aromaticus. — *Sweet Flag. Calamus.* — Fr. Calamant d'Europe. Calamus aromatique. Calamant odorant des boutiques. — **Kalmus. Magenwurzel.**

Der Kalmus wächſet in ſumpfigten Gegenden und in Waſſergräben; er hat eine lange, perennirende, kriechende mit Gelenken und kleinen Faſern verſehene Wurzel, welche einen ſcharfen, bitterlichen und eckelhaften aromatiſchen Geſchmack hat, der ſich jedoch durch das Trocknen verbeſſert. Man bedient ſich derſelben bisweilen ſtatt des Pfeffers und Ingwers zur Würzung der Speiſen. Dieſe Wurzel beſitzt magenſtärkende, harntreibende, und, nach neuern Erfahrungen, auch ſtarke antiſcorbutiſche Eigenſchaften. Mit Zucker eingemacht, wird ſie als Confect gegeſſen; jedoch muß ſie vorher geſchälet und in Waſſer weich gekocht werden, als wodurch ihr die widrige Bitterkeit benommen wird, ſodann trocknet man dieſelbe und ſiedet ſie in Zucker.

Die wahre Kalmuswurzel oder das **Indianiſche Rohr**, (*Acorus Calamus* Linn. *Var. verus.* Fr. Roſeau aromatique, Maſſe d'eau à feuilles odorantes) welche in Oſtindien, Aegypten und dem nördlichen China einheimiſch iſt, hat kleine, dünne, rothbraune Wurzeln, die etwas bitter, gewürzhaft und weniger ſcharf als der gemeine Kalmus ſchmecken. Es wird dieſelbe von den Indianern zum Würzen des Fleiſches und der Fiſche gebraucht.

2) ALISMA Plantago aquatica, foliis ouatis acutis, fructibus obtuſe trigonis. *Linn.* Spec. plant.

plant. 486.— Fr. Plantain d'eau.— Groſſer Waſſerwegerich. Froſchlöffelkraut. Froſchwegerich.

Die Wurzel dieſer in Europa in Gräben und ſtehenden Waſſern wachſenden Pflanze iſt knolligt, und rings herum mit vielen Faſern beſetzt. Die Kalmucken eßen den untern Knollen derſelben, obgleich dieſe Pflanze eine beträchtliche Schärfe enthält. (Pallas Mongol. Völkerſch. B. I. S. 130.).

3) ALLIVM Ampeloprasum, caule planifolio vmbellifero, vmbella globoſa, ſtaminibus tricuspidatis, petalis carina ſcabris. *Linn.* Spec. pl. 423.— Engl. Siberian Leek.— Fr. Ail du Levant.— Breitblättrigter Lauch. Siberiſcher Lauch.

Dieſe Pflanze wächſet in der Levante, in Sibirien und auf der Inſel Holm, in Großbritannien wild. Ihr Schaft wird zwo Ellen hoch und iſt unterwärts mit verſchiedenen, breiten, ſaftigen Blättern beſetzt, die ohngefähr einen Zoll breit und ſechs bis acht Zoll lang ſind. Die Zwiebel iſt ſeitwärts an der Wurzel befindlich. Ihres angenehmen Geſchmacks wegen ſtehen die Wurzel und Blätter dieſer Art bey den Türken in großem Anſehen.

4) ALLIVM anguloſum, ſcapo nudo ancipiti, foliis linearibus, canaliculatis, ſubtus angulatis, vmbella faſtigiata. *Linn.* Spec. plant. 430.— Fr. Ail anguleux.— Wilder Knoblauch. Kleiner Berglauch. Wieſenlauch. Eckigter Lauch.

Man findet dieſe Lauchart in Deutſchland, um Montpellier und in Sibirien in naſſen Gegenden und feuch-

feuchten Wäldern und Wiesen. Nach Gmelins Berichte dienet sie den sibirischen Tartarn zur Speise.

5) ALLIVM altaicum. *Pallas* (Reise durch das russische Reich. B. II. im Anhange S. 42.) — Altaischer Lauch.

Diese Pflanze wächset auf den höhern Altaischen Bergen, und selbst auf den mit Schnee bedeckten Gipfeln derselben, und an dem meisten Klippen um den Baikal (Georgi Reise B. I. S. 206.). Sie hat eine ziemlich große, kräuselförmige, einfache, äusserlich mit einer braunen Haut umgebene Zwiebel, aus welcher ästige und sehr lange Wurzelfasern entspringen. Von den Blättern kommen ihrer drey aus einer gestreiften, abgestumpften Scheide hervor, sie stecken wechselsweise in der Scheide, sind hohl, unten weit und etwas auf geblasen, und ihre Stärke vermindert sich allmählig. Der Schaft ist länger als wie die Blätter, ebenfalls hohl, sehr weit, in der Mitte ein wenig bäuchigt, und gegen die Dolde zu sehr dünne. Die Blumenscheide ist einfach und breit; die Dolde klein, eyförmig, mit dicht an einander stehenden Blüthen. Von den Blumenstielen verlängern sich die mittlern allmählig. Die Blumenkrone zeiget eine weißlichtgrüne Farbe, welche an der Grundfläche derselben grünlicht wird, und es enthält dieselbe einfache Staubfäden, welche länger sind als wie die Blumenblätter.

Diese Lauchart hat einen vortreflichen gewürzhaften Geschmack und sie verdient auch für unsere Küchen gezogen zu werden. Die Russen essen sie sehr häufig.

6) ALLIVM Cepa. *Linn.* Gemeine Zwiebel. Zipolle. (Siehe B. I. S. 30.)

Die

Die Spielarten der gemeinen Zwiebel sind folgende: 1) Die gemeine rothe Zwiebel, (*Cepa vulgaris, floribus et tunicis purpurascentibus. C. B.* Pin. 71. Fr. Oignon rouge.). Die rothe spanische Zwiebel. (Engl. *The Spanish Onion* des Millers) ist eine größere und wohlschmeckendere Sorte derselben. — 2) Die Satzzwiebel, Steckzwiebel, weiße Egyptische Zwiebel, (*Cepa floribus et tunicis candidis C. B.* Engl. *The white Egyptian Onion.* Fr. Oignon blanc) von dieser ist die weisse spanische eine edlere und schmackhaftere Sorte, — 3) Die grosse ovalrunde portugiesische Zwiebel, (Engl. *Large Portugal Onion* des Millers.) und 4) Die ovalrunde Strasburger Zwiebel, (Engl. *The Strasburgh Onion* des Millers) sind ebenfalls Abänderungen der gemeinen Zwiebel.

Die in Deutschland gewöhnlichen gemeinen Zwiebeln sind entweder gelb, oder roth, oder weiß; und ausser diesen die grossen spanischen entweder roth oder weiß. — Wenn die grossen weissen spanischen Zwiebeln, nachdem man sie zuvor ein wenig hat überkochen lassen, unter einen Hammelbraten in die Pfanne gelegt, und sodann zu dem Braten gegessen werden, so haben sie einen sehr süßen Geschmack. (S. Lüders Küchengartengewächse. S. 886.)

7) ALLIVM fistulosum, scapo nudo folia adaequante, foliis teretibus ventricosis. *Linn.* Spec. plant. 432. Cepa oblonga *C. Bauh.* Pin. 71. — *The Ciboule. Welch Onion. St. Omer Onion.* — Fr. Ciboules *ou* Siboule commune des jardins. Ciboule année. Ciboule de St. Iacques. Oignette. — Winterzwiebel. Schleiß- oder Spaltzwiebel. Schnittzwiebel. Wallisserzwiebel.

Das Vaterland dieſer Zwiebelart iſt unbekannt, ſie wird aber in England, Deutſchland, Schweden und andern Ländern gebauet. Sie hat einen ſchwachen angenehmen Geruch und einen ſüßlichten zwiebelartigen etwas ſcharfen Geſchmack, und beſitzt reizende, magenſtärkende und ſchweißtreibende Eigenſchaften. Die Wurzeln werden im Frühlinge und Sommer gebraucht, und die Blätter als ein Gewürze zu den Suppen hinzugeſetzt.

8) ALLIVM multibulboſum *Iacq.* Flor. auſtriac. tab. 10. **Bergzwiebel.**

Dieſe neue Zwiebelart wird um Wien wild gefunden und auch daſelbſt in Gärten gezogen. Die Zwiebel iſt weiß, faſt kugelförmig, jedoch etwas zuſammengedrückt und mit ſehr vielen kleinen Zwiebeln, die durch einen Faden mit der Hauptzwiebel zuſammenhängen, umgeben. Sondert man die kleinen Zwiebeln von der Hauptzwiebel ab, ſo bemerkt man an derſelben überall Eindrücke von den kleinern Zwiebeln. Die Blätter ſind groß und breit, der Blumenſtiel lang, und die Blumenblätter weißlicht, und es haben ſolche auſſen eine grüne Linie: die Saamen ſind ſchwarz. Der Geruch hat kaum etwas Zwiebelartiges an ſich, der Geſchmack aber etwas mehr davon.

9) ALLIVM Schoenopraſum, ſcapo nudo folia adaequante, foliis teretibus, ſubulato-filiformibus. *Linn.* Sp. pl. 432. — Porrum ſectiuum juncifolium maius ſeu *Gethium. Bauh.* Pin. 72. — Engl. *Scallion. Eſcallion, Eſhalion.* — Fr. Ciboule vivace. — **Johannislauch. Jacobslauch. Groſſer Zollauch. Gelblichte Winter- oder Schnittzwiebel.**

Der

Der Johannislauch ist eine Abänderung von Schnittlauch (Siehe Th. I. S. 132.), deren Bollen gelb und länglicht sind. Sie bringt keine Saamen; wenn dieses aber ja geschiehet, so trägt sie statt derselben kleine runde grüne Zwiebeln, welche ehedem in England häufig statt der gemeinen Zwiebeln und Winterzwiebeln gebraucht worden sind, anjezt aber gänzlich vernachläßiget werden. (S. Lüder's Küchengartengewächse. S. 495). —

Der häufige Genuß der Lauchartten ist solchen Völkern, welche auf die Reinlichkeit ihres Kötpers wenig achten und viele rohe und grobe Nahrungsmitmittel zu sich nehmen, und denenjenigen, die wie die Rußen, Pohlen und Juden ihrer öftern Fasten wegen viele öligte und schwer zu verdauende Speise genießen müssen, nicht nur unschädlich, sondern so gar heilsam, da solche reizende, die Verdauung befördernde, und schweiß- und harntreibende Eigenschaften besitzen. Die Ungarn gebrauchen diese Pflanzen, und zwar insonderheit den gemeinen Knoblauch (*Allium satiuum Linn.*) zur Verbesserung ihres schlechten und faulichten Wassers häufig und mit gutem Nutzen.

10) ANDROPOGON Schoenanthus, paniculae spicis conjugatis ouato-oblongis, rachi pubescente, flosculis sessilibus arista tortuosa. *Linn.* Spec. plant. 1481, Engl *Sweet Rush. Camels-hay.* Fr. Schoenanthe. La Brossière. — Kameelheu. Wohlriechende aromatische Simse.

Aus der Wurzel dieser Pflanze, welche in Arabien *Tehen Meccati* und auf den ostindischen Inseln *Siree* genennt wird, und welche einen starken angenehmen

aromatiſchen Geruch und einen ſcharfen Geſchmack hat und magenſtärkende Kräfte beſitzt, wird in Oſtindien ein Oel bereitet, das daſelbſt unter dem Namen Siree-Oel bekannt iſt; man bedient ſich deſſelben um den Speiſen und Getränken einen angenehmen Geſchmack zu geben und ſolche dadurch leicht verdaulicher zu machen, und ſetzt es vorzüglich zu dem Palmweine hinzu.

11) APONOGETON diſtachyon, ſpica bipartibili, foliis elliptico-lanceolatis. *Linn.* Supplem. plant. p. 215.

Herr Thunberg fand dieſe Pflanze in den Bächen auf dem Vorgebirge der guten Hoffnung, woſelbſt die gebratenen Zwiebeln davon gegeſſen werden. — Die Blätter dieſer Pflanze ruhen auf ſehr langen Stielen, nehmen ihren Urſprung aus der Wurzel, haben eine eyrunde lanzettenförmige Geſtalt, eine glatte Oberfläche, einen ungezähnten Rand und ſchwimmen oben auf dem Waſſer. Die Blumen, welche einen angenehmen Geruch verbreiten, ſind weiß, wechſelsweiſe geordnet, ſtehen aufrecht, und haben einen eyförmiges Deckblatt. Die Staubfäden ſind der Menge nach verſchieden, denn man findet ihrer ſechſe bis zwölfe, und die Anzahl der Fruchtwege beläuft ſich auf drey bis viere.

12) ASARVM canadenſe, foliis reniformibus mucronatis. Engl. *The Canada Aſarabacca.* Fr. Rondelle. Nard ſauvage. *Linn.* Spec. plant. 633. — Kanadiſche Haſelwurz.

Die Wurzel dieſer Pflanze hat einen ſehr angenehmen Geruch und es ſoll dieſelbe dem Moſte, wenn man ſie in Leinwand bindet, und in ſelbigen hineinhängt und damit

damit gähren läßt, einen ganz besonders angenehmen Geruch und Geschmack mittheilen.

13) ASCLEPIAS lactifera, foliis ouatis, caule erecto, vmbellis proliferis breuissimis. *Linn.* Spec. plant. p. 314. — Milchreiche Aesculapie.

Diese Art ist in Ostindien zu Hause und wird in Zeylon *Kiriaghuna* genennt. Ihre Wurzel ist perennirend, und es enthält solche, wie die ganze übrige Pflanze, einen milchigten Saft in grosser Menge. Die Pflanze besitzt gar keine merkliche Schärfe, und sie wird daher von den Indianer als Gemüse gekocht. Den milchigten Saft genießen sie auch besonders.

14) ASPARAGVS sarmentosus, foliis solitariis lineari-lanceolatis caule flexuoso, aculeis recuruis. *Linn.* Spec. plant. 450. Schadaveli-Kelangu *Rheed.* Mal. 10. t. 19. Engl. *The largest prickly bushy Asparagus of Ceylon.* — Rebenartiger Spargel.

Diese Pflanze wächset auf der Insel Zeylon in den Wäldern und wird daselbst *Hatawarya* genennt. Die knolligten Wurzeln derselben werden daselbst entweder in Fleischbrühe oder Milch gekocht, oder als Sallat mit Essig, Salz und Pfeffer gegessen, und geben ein schmackhaftes Gerichte ab.

15) ATHAMANTA cretensis, foliolis linearibus, planis, hirsutis: petalis bipartitis: seminibus oblongis hirsutis. *Linn.* Spec. plant. p. 133. — Fr. Daucus de Candie. — Engl. *Candy Carrot. Carrot of Crete.* — Kretische Möhren. Mohrenkümmel. Kretisches Vogelnest.

Die Wurzel dieſer ausdaurenden Pflanze, welche in der Levante, dem ſüdlichen Europa und in der Schweiz auf grasigten Gebirgen wächſet, kann, wie Geoffroy glaubt, im Frühlinge, wenn ſie noch jung und zart iſt, zu einer angenehmen Speiſe dienen, ob ſie gleich ſelten zu dieſem Behuf angewendet wird. Die gewürzhaften, erwärmenden und (nach Bergius) milchvermehrenden Saamen verdienten allerdings, daß ſie in der Medicin häufiger gebraucht würden. —

Eine andere Art dieſer Gattung iſt die Hirſchpeterſilie. Hirſchheil. Schwarzer Enzian. Bergpeterſilie. (*Athamanta Cervaria*, foliis pinnatis decuſſatis, inciſo-angulatis, ſeminibus nudis. *Linn.* Fr. Perſil de montagne.) deren perennirende Wurzel ihres guten Geruchs wegen als Gemüſe gekocht, oder als Gewürze zu andern Speiſen hinzugeſetzt werden kann. Von den Steyermärkiſchen Bauren wird ſie gegen die Wechſelfieber gebraucht.

16) ATHAMANTA Meum, foliolis capillaribus, ſeminibus glabris ſtriatis. *Linn.* Spec. pl. 353. Aethuſa Meum *Murray* App. med. Vol. I. p. 277. — Engl. *Spignel. Bawd money.* — Fr. Meum d'Athamante. — Bärendill. Bärenfenchel. Bärwurzel.

Die Wurzel dieſer Pflanze iſt dick, äſtig, mit Faſern beſetzt, äußerlich braun, innwendig weiß und von einem ſcharfen aromatiſchen Geſchmack. Die Hochländer in Schottland kauen dieſelbe, wie Pennant (Reiſe durch Schottl. Th. II. S. 309.) anführet, ſehr gerne.

17) ATHAMANTA ſicula, foliis inferioribus nitidis, vmbellis primordialibus ſubſeſſilibus, ſemini-

seminibus pilosis. *Linn.* Spec. pl. 352.— Sicilianische Hirschwurzel.

Die perennirende Wurzel dieser in Sicilien einheimischen Pflanze, besteht auf vier bis fünf zusammengewachsenen Stücken. Diese ganze Pflanze gleichet in Ansehung ihres Geschmacks unserm Selleri, welcher an dem Kraute schärfer ist als an den übrigen Theilen. Kraut und Wurzeln sind eßbar.

18) BVBON macedonicum, foliolis rhombeo-ouatis crenatis, umbellis numerosissimis. *Linn.* Spec. plant. 364. — *Macedonian Parsley.* — Fr. Persil de Macedoine. Ache des rochers. Bubon *ou* Maceron d'Afrique. — Steinepig. Steinpeterlein. Macedonische Peterſilie.

Das Vaterland dieser Pflanze ist Macedonien und Mauritanien, sie wird aber auch in Europa in den Gärten gezogen. In Frankreich und Italien wird die Wurzel davon roh, mit Oel und Zucker, oder mit Salz und Pfeffer gegessen. Auch werden in einigen Gegenden die Saamen als ein Gewürze gebraucht.

19) BVTOMVS vmbellatus. *Linn.* Spec. plant. 532.— *Butomus* or *Flowering Rush.* — Fr. Ionc fleuri. Butome. Glayeul d'eau. — Doldenblumiger Waſſerliſch. Waſſerviole. Blumenbinſen. Blumenſchwertel. Waſſerſchwertel. Blumenrohr. Zyperſchwertel.

Diese Pflanze wächset beynahe durch ganz Europa an Flüssen, Seen, Wassergräben und andern wässerigten Gegenden wild. Die zaserigte Wurzel welche einen bittern Geschmack hat, wird von den Jakuten und andern rußischen Nationen gegessen.

20) CAMPANVLA Liliifolia, foliis lanceolatis: caulinis acute ſerratis, floribus paniculatis nutantibus. *Linn.* Spec. plant. 233. — Lilienblättrigte Glocke.

Die Wurzel dieſer zweyjährigen in Sibirien und der Tartarey einheimiſchen Pflanze iſt rübenartig; bisweilen iſt ſie blos einfach, bisweilen aber auch aus mehrern Aeſten zuſammengeſezt; ſie iſt ziemlich dick, gemeiniglich einen halben Fuß lang, von auſſen ſchmuzig weiß, inwendig aber von einer ſchneeweiſſen Farbe und mit einem weißen milchichten Safte erfüllt. Im Frühlinge iſt dieſe Wurzel, wenn ſie Blätter zu treiben anfängt, ſehr ſaftig, zart, ſüße und von einem angenehmen, dem Paſternack ähnlichen Geſchmack. In Sibirien wird ſie wie bey uns die Rüben gekocht, da ſie denn für die daſigen Einwohner, ein vortreffliches Gerichte abgiebt. (*Gmelin* Flor. Sib. III. 148.) Die Tunguſen graben ſolche entweder aus, oder ſuchen ſie aus den Löchern der Mäuſe hervor.

21) CAMPANVLA latifolia, foliis ouato-lanceolatis, caule ſimpliciſſimo tereti, floribus ſolitariis pedunculatis, fructibus cernuis. *Linn.* Spec. plant. 233. Engl. *Giant Throatwort.* — Breitblättrigte Glocke.

Dieſe Pflanze wächſet in der Schweiz, Schweden und England auf den Bergen und an Hecken. Ihrer Wurzel, welche aus vielen fleiſchigten Faſern beſteht, einen milchigten Saft enthält und perennirend iſt, bedient man ſich zur Speiſe.

22) CAMPANVLA rapunculoides, foliis cordato-lanceolatis, caule ramoſo, floribus ſecundis

dis ſparſis. *Linn.* Spec. plant. 234. — Rapünzelartige Glocke. Milchglocke.

Man findet dieſe Art in Frankreich, in der Schweiz, in Schwaben, auch in Deutſchland an ſehr trocknen Orten; ihre Wurzeln ſind eßbar. — So werden auch folgende Wurzeln von andern Glockenarten zum Küchengebrauch angewendet: Die Wurzel vom gemeinen Halskraut oder Zapfenkraut, *Campanula Trachelium. Linn.* Fr. Gantelée à fleur bleue.) welche perennirend iſt und durch faſt ganz Europa zu finden iſt; von dem gröſten Halskraut (*Campanula Cruicaria. Linn.*) deren Vaterland Sibirien, Schweden und rauhe Gegenden von Deutſchland und der Schweiz ſind; von der Mariette (*Campanula Medium, Coventry Bells.* Fr. Mariettes. Violette marine,) die man in ſüdlichen Europa antrift; vom Frauenſpiegel oder Venusſpiegel (*Campanula Speculum Veneris, Linn.* Engl. *Venus's Looking-glaſs.* Fr. Miroir de Venus. Doucette.) deſſen Wurzel zu Paris im Frühlinge als Sallat geſpeiſet wird; und der Levantiſchen Glocke, (*Campanula heterophylla. Linn.*) welche auf der Inſel Cheiro in der Levante einheimiſch iſt und deren Wurzel weiß iſt und einen ſüßen Geſchmack hat. — Von den mehreſten Arten dieſer Gattung überhaupt können die Wurzeln, ehe ſie noch Stengel treiben, und die jungen und zarten Stengel und Blätter, als Gemüſe oder zu Sallaten benützet werden.

23) CARDVVS ſerratuloides; foliis ſubamplexicaulibus: lanceolatis integris: ſerraturis ſpinoſo-ſetaceis, pedunculis vnifloris. *Linn.* Sp. plant. 1155. — Schartendiſtel. Scharddiſtel. Scheerdiſtel.

Es dient die Wurzel dieſer Diſtelart, welche in der Schweiz, Oeſterreich, Frankreich und Sibirien wächſet, den Tartarn und Kalmucken zur Speiſe. Dieſe Wurzeln beſtehen aus vielen dicken Faſern, welche im Frühjahr gekocht, einen beſſern Geſchmack haben ſollen, als wie die Rüben.

24) CARDVVS tuberoſus, foliis ſeſſilibus lanceolatis integerrimis, ſubtus tomentoſis: margine ſpinis ternatis. *Linn.* Spec. pl. 1153. — Knolldiſtel. Wieſendiſtel.

Die Wurzeln dieſer Pflanze, welche in Frankreich, der Schweiz, und Deutſchland an Gräben und auf feuchten Wieſen, und in trocknen Gründen um dem See Baikal in Sibirien wächſet, beſteht aus vielen ſpindelförmigen, fleiſchigten, ſchmutzigweiſſen, im Kreiſe ſtehenden unſchmackhaften Knollen, welche ſehr tief in die Erde gehen; ſie ſind bey den Buräten eine gewöhnliche Speiſe (Georgi Reiſe B. I. S. 228.)

Auch die Wurzel von der Mariendiſtel, Milchdiſtel, Frauendiſtel, Silberdiſtel, (*Carduus marianus. Linn.*) welche lang und dick iſt, kann, ehe die Pflanze blühet, gegeſſen werden. Sie hat einen ſehr feinen Geſchmack und die Italiäner bedienen ſich derſelben zur Nahrung. Die jungen Blätter, ehe ſie Stacheln bekommen und die Schuppen des Blumenkopfs ſind ebenfalls eßbar und ſollen wie Artiſchocken ſchmecken. *Ruzey* Nat. Hiſt. of Dublin Dubl. 1772, Vol. I. p. 47. — (Von der Milchdiſtel ſiehe auch Th. I. S. 84.). — Es können faſt alle Diſtelarten, wie Linné anmerkt, im Frühling, ehe ſie blühen, nach vorhergegangenem Kochen zur Speiſe zubereitet werden.

25) CEN-

25) CENTAVREA Behen, calycibus scariosis, foliis radicalibus lyratis: lobis oppositis, caulinis amplexicaulibus. *Linn.* Sp. pl. 1292. — Fr. Ben blanc du mont Liban. Weisser Behen.

Die Wurzel dieser Pflanze, welche am Fuß des Berges Libanon wächset, ist lang, dünne, auswendig runzlicht und innwendig von weißgrauer Farbe; sie hat einen scharfen gewürzhaften Geruch und Geschmack. Die Perser kochen dieselbe an einem gewisser Feste, mit der rothen Behenwurzel, an das Fleisch und andere Früchte, und genießen sie mit Zucker und andern Kräutern zerstoßen. Die zerstoßene mit Milch zubereitete Wurzel, wird bey diesen Völkern zur Stärkung des Gedächtnisses gebraucht. Es ist dieses wahrscheinlicher Weise, nach Rauwolfs Meinung, diejenige Wurzel, welche in den Apothecken unter den Namen des weissen Behen bekannt ist, obgleich einige Schriftsteller, iedoch mit Unrecht glauben, daß der lezztere von dem *Cucubalus Behen Linn.* (S. Th. I. S. 88.) komme. Die Araber behaupten von derselben, daß sie stärke, fett mache, das Zittern der Glieder hebe, und andere dergleichen gute Eigenschaften mehr besitze. (Man sehe auch *Murray* App. med. I. p. 95.) — Von der stammlosen Flockenblume (*Centaurea acaulis*, calycibus ciliatis, foliis lyratis, caule submullo. *Linn.*) welche in Afrika und bey Alexandrien in Aegypten wächset, und von den Arabern *Toffs* genenet wird, ist, wie Shaw berichtet, die Wurzel ebenfalls eßbar.

26) CENTAVREA Centaurium, calycibus inermibus: squamis ouatis, foliis pinnatis: foliolis decurrentibus serratis, *Linn.* Spec. pl. 1287. — *Great Centaury.* — Fr. Grande Centaurée. — Grosses Tausendgüldenkraut.

Diese

Dieſe Pflanze wächſet auf den hohen Bergen in Italien, im veroneſiſchen Gebiete und in der Tartarey wild. Die Wurzel, welche lang und dicke iſt, und einen ſüßen blutrothen Saft enthält, wird in einigen Gegenden gegeſſen.

27) CHAEROPHYLLVM bulboſum, caule laeui; geniculis tumidis, baſi hirtis. *Linn.* Sp. plant. 370. Cicutaria bulboſa *C. Bauh.* Pin. 161. — *Tuberous Myrrh with a Hemlock leaf.* — Rübenkörbel. Peperle. Peperlein. Napenkörbel. Knolligter Kälberkropf.

Der Rübenkörbel iſt eine zweyjährige Pflanze, welche in den meiſten europäiſchen Ländern wild wächſet, jedoch auch in verſchiedenen Gegenden in Schleſien und Oeſterreich in Küchengärten gezogen wird. Sie hat eine rundlichte, umgekehrt eyrunde, knollichte, fleiſchigte Wurzel, deren Dicke und Länge ohngefähr einen Zoll beträgt. Der Geſchmack der Wurzel iſt ſüßlicht wie Celleri, und ſie wird in Oeſterreich, Schleſien, Pommern, Holland und in Elſaß, auch von den Tartarn und Kalmucken im Frühling, wenn ſie noch jung iſt, entweder als Gemüſe mit Fleiſch gekocht, oder roh oder gekocht mit Eſſig Oel und Salz als Sallat geſpeiſet, oder auch zu den Suppen hinzugeſetzt, denen ſie einen angenehmen Möhrengeſchmack mittheilet. Sie beſitzt nährende Kräfte; indeſſen wird doch die Wurzel von einigen für verdächtig gehalten, und ſie ſoll, nach Cluſius und Schrebers Zeugniſſen, Schwindel, Kopfſchmerzen und andere ſchlimme Zufälle erregt haben; nach andern aber (ſ. Mattuſchka Flor. Sileſ. Th. I. S. 253.) ſind es die Saamen, welche die erwähnten Zufälle verurſachen. Aus eigner Erfahrung kann

ich

ich verſichern, daß ich nie einige Unbequemlichkeiten von dem, ſelbſt rohen Genuß dieſer Wurzel verſpühret, und auch bey andern keine dergleichen Beſchwerden wahrgenommen habe. — Die Kalmucken eſſen dieſe Wurzel, nach Pallas Berichte, häufig und ſehr gerne. Sie kochen ſie vorzüglich an Fiſche, da ſie zu einer ſehr ſchmackhaften Speiſe wird. In Pommern iſt ſie unter dem Namen Kopkenſallat bekannt. — Die Wurzel wird, wenn ſie älter wird, lang, und ſodann dienet ſie nicht mehr zur Speiſe; ſie wird aber erſt, wie Jacquin (Flor. auſtr. Vol. II.) ſagt, im zweyten Jahre eßbar.

28) CHAEROPHYLLVM ſylueſtre, caule laeui, ſtriato, geniculis tumidiuſculis. *Linn.* Spec. plant. 370. Fr. Cerfeuil ſauvage. — Engl. *Wild Chervil.* — Wilder Körbel oder Kälberkropf. Eſelskörbel. Eſelspeterlein.

Dieſe zweyjährige Pflanze wächſet in Europa an gebauten Orten, und vorzüglich unter dem Kümmel. Die Wurzeln derſelben werden in Wien, woſelbſt ſie in den Gärten gezogen wird, auf dem Marke verkauft, und in der Faſtenzeit mit Oele gekocht und den Suppen, oder auch gekocht und roh den Sallaten beygemiſcht. — Bey den Kamtſchadalen iſt ſie, nach Krascheninikow's Berichte (Beſchreibung von Kamtſchatka 1766.) eine gewöhnliche Speiſe. — Die Wurzel beſitzt eröfnende und harntreibende Eigenſchaften.

29) CHAEROPHYLLVM temulum, caule ſcabro, geniculis tumidis. *Linn.* Spec. plant. 370. Taumelkörbel. Berauſchender oder betäubender Kälberkropf.

Pallas

Pallas glaubt zwar, daß diese Kräuterart schädliche Eigenschaften besitzt, allein in Deutschland hat man keine giftige Wirkungen auf den Genuß derselben verspühret. Man kann diese Pflanze sowohl als Salat, oder auch als Zusatz zu andern Gemüsen essen.

30) CICHORIVM Intybus, floribus geminis sessilibus, foliis runcinatis. *Linn.* Spec. plant. 1142. — *Wild Succory. Wild Cichory.* — Fr. Chicorée sauvage. Chicorée des boutiques. — Wilde Wegwarte. Wilde Cichorie. Feldcichorie. Feldwegwart. Hindläufer. Sonnenwedel. Feldsonnenwirbel.

Diese bekannte Pflanze trift man in ganz Europa an den Wegen und Rändern der Aecker an. Die Wurzel und das Kraut der wildwachsenden Pflanze haben einen sehr bittern milchichten Saft in sich, welcher durch die Cultur gelinder, und mehr schleimigt und weniger bitter wird. Die Wurzel, zumal die von der wildwachsenden Sorte, besitzt eröfnende, reinigende, auflösende und verdünnende Heilkräfte, und es verdient dieselbe zum Arzneygebrauch vor den in den Gärten gezogenen allerdings den Vorzug. Zum Küchengebrauch aber wählt man die leztere und zwar, ehe sie Stengel zu treiben anfängt. Diese Wurzel hat ein bitteres Mark und süsses Fleisch: man reiniget daher die Wurzel, schneidet selbige der Länge nach durch, nimmt das Mark heraus, und schneidet sodann die Wurzeln in kleine und dünne länglichte Stücken, welche entweder in Suppen, oder an das Fleisch gekocht oder mit einer Eyersauce zugerichtet werden. Man ißt sie auch gekocht als Sallat. Im Frühlinge dienen die zarten und klein zerschnittenen Sprößlinge, und im Sommer die Blätter ebenfalls zum Sallat, oder man

vermischt

vermiſcht ſie mit andern Sallatkräutern, bey denen ſie ihres bitterlichen Geſchmacks wegen eine Art von Gewürze abgeben. Verwahret man die gegen den Winter mit dem jungen Kraute ausgegrabenen Wurzeln im Sande, ſo kann man ſolche, wenn das Kraut gelb wird, ebenfalls zum Sallat gebrauchen. Legt man die Cichorienwurzeln in ein mit guter Erde und Sand erfülltes löcherigtes Faß, ſo treiben die Wurzeln durch die Löcher junge Sproßen heraus, welche man abſchneiden und auf dieſe Weiſe den ganzen Winter hindurch zum Sallat benutzen kann. — Zur Bereitung des an vielen Orten gewöhnlichen Cichorienceffees ſchneidet man die abgeſchabten und gereinigten Wurzeln in würflichte Stücken, trocknet ſie an der Luft und röſtet ſie gelinde; ſodann werden ſie zu Pulver gemahlen und mit Coffee und Cacao vermiſcht in Waſſer gekocht. Dieſes iſt zwar kein ungeſundes Getränke, indeſſen gehen doch durch das Röſten viele von den guten Eigenſchaften der Cichorienwurzeln verlohren. — Außerdem können die getrockneten Wurzeln auch noch zum Brodbacken angewendet werden, und bey Bruſtkrankheiten rühmt man die mit Zucker überzogenen Wegwartwurzeln. — Die Japoneſer rechnen dieſe Pflanze, wie Thunberg (Flora japon.) anführet, unter ihre Küchenkräuter.

31) CNICVS ſpinoſiſſimus, foliis amplexicaulibus, ſinuato-pinnatis ſpinoſis, caule ſimplici, floribus ſeſſilibus. *Linn.* Spec. plant. 1157. Fr. Cnichaut épineux. Engl. *Many headed white Carline thiſtle.* — Stachlichtes Kranzkraut.

Das Vaterland dieſer Pflanze ſind die ſchweizeriſchen, öſterreichiſchen und tartariſchen Alpen. Ihre Wurzel

wird

wird von einigen ruſſiſchen Nationen ausgegraben, und ſo wie die Rüben gekocht gegeſſen, denen ſie auch am Geſchmack gleichen ſoll. Von dem ſpaniſchen Kranzkraut (*Cnicus Acarna Linn.* Fr. Petit Picnomon), welches um Salamanka, in Languedoc und in der Provence wächſet, haben die Wurzeln und Saamen einen ſehr ſüſſen Geſchmack.

32) CONVALLARIA japonica, ſcapo nudo ancipiti, racemo cernuo. *Linn.* Suppl. Syſt. plant. p. 204. *Thunberg* Fl. japon p. 141. — Jamma Gob. Jawrang.

Dieſe Pflanze, von der es zwey Spielarten giebt, eine gröſſere und kleinere, wächſet um Nagaſaki an ſchattigten Orten unter den Sträuchern. Die Wurzel der kleinern Sorte, welche Biakf Mondo oder Riuno Fige heißt, iſt weiß, faſerigt und knotigt; die mit Zucker eingemachten Knoten derſelben werden den Kranken in Japan zur Nahrung und Stärkung gereichet.

33) CONVOLVVLVS edulis, foliis cordatis integris trilobisque glabris, caule repente angulato, *Thunberg.* Fl. japon. p. 84. — Jmo. Kara Jmo.

Die Wurzeln dieſer eßbaren Winde werden oft einer Fauſt groß; ſie ſind mit Knoten beſezt und haben ein ſehr weiches und ſchmackhaftes Fleiſch. Man bereitet ſie in Japan ſo wie die Batatten zu. Die Pflanze wächſet auf den Bergen in Nagaſaki und wird daſelbſt häufig gebauet; ſie ſoll von den Portugieſen zuerſt dahin gebracht worden ſeyn.

34) CONVOLVVLVS ſepium, foliis ſagittatis, pollice truncatis, pedunculis trigonis vnifloris.

vallioris. *Linn.* Spec. plant. 218. — *Ramping Bindweed.* — Fr. Campanette. Grand Liseron. — Zaunwinde. Heckenwinde. Zaunglocke. Groſſe weiſſe Winde. Bärwinde.

Die Wurzel dieſer Art iſt perennirend, dick, ſtark, weiß und kriechend; ſie hat keine merkliche Schärfe. Osbeck vermuthet, daß ſie zur Speiſe dienen könnte, da man in China eine Art von Winde genießt, die mit die hier erwähnten Art viel Aehnlichkeit hat. — Für die Schweine giebt ſie ein gutes Futter ab. Dieſe Pflanze wächſet an den Zäunen durch ganz Europa.

35) COSTVS arabicus, *Linn.* Spec. pl. 2. Alpinia floribus ſpicatis: bracteis ovalibus. *Iacqu.* — *Sweet ſmelling Coſtus.* — Fr. Coſtus arabique. Catane d'Arabie. — Arabiſche Coſtwurzel.

Die Wurzel dieſer perennirenden Pflanze iſt dick, fleiſchigt, länglicht, ohne Knoten, auswendig grau, inwendig aber gelb und ſehr harzig; wenn ſie friſch iſt, hat ſie einen ſüßen Geſchmack, und einen veilchenartigen Geruch; getrocknet aber ſchmeckt ſie bitterlicht und gewürzhaft. Man bedient ſich derſelben zur Würzung der Speiſen, und ſie wird auch als ein magen- und nervenſtärkendes Arzneymittel empfohlen.

36) CRANIOLARIA annua, foliis cordatis, angulatis, lobatis. *Linn.* Spec. plant. 862. — Fr. Craniolle. — Engl. *Annual hairy viſcous Martynia.* Jährige Schädelnuß.

Auf dieſer klebrigten Pflanze, welche man zu Carthagena auf den Aeckern und in den Wäldern findet, wächſet eine Saamenkapſel, welche einem ſkeletirten Hirnſchädel eines Raubthiers einigermaßen gleichet, wo-

her auch der Name dieser Pflanzengattung entstanden ist. Die Wurzel der Pflanze ist rund, dick, in einige Aeste zertheilt, auswendig braun, inwendig aber weiß, fleischigt und von einem süßen Geschmack. Die dasigen Einwohner kochen solche, nachdem sie sie geschält haben, an das Rindfleisch und machen sie auch mit Zucker ein. Von den Aerzten wird sie statt der Scorzonerwurzel verschrieben. In England ziehet man diese Pflanze in den Gärten.

37) CURCUMA longa, foliis lanceolato-ovatis: nervis lateralibus rariſſimis. *Linn.* Spec. pl. 3. — *Turmerick.* — Fr. Saffran de terre. Safran des Indes. Souchet des Indes. — Gelbwurzel. Curcuma. Gelber Ingwer. Lange Gelbwurzel.

Die Wurzel dieser perennirenden Pflanze ist länglicht, fleischigt, eines Fingers dick, und mit vielen knotigten Kreisen versehen; äußerlich siehet sie gelblicht, innerlich aber safrangelb aus; sie hat einen bitterlichen, etwas scharfen und gewürzhaften Geschmack. Bey uns in Europa wird dieselbe blos als ein eröfnendes und harntreibendes Arzneymittel gebraucht, die Indianer aber bedienen sich der frischen Wurzel als eines Gewürzes zu vielen Speisen. — Außerdem dient sie bekanntermaaßen noch zur Färberey.

Die runde Gelbwurzel, (*Curcuma rotunda*, foliis lanceolatis: nervis lateralibus numeroſiſſimis. *Linn.* Fr. Curcumin. Terre mérite. Racine de Safran,) ist ebenfalls eine gewürzhafte Wurzel. Durch das wiederholte Abwaschen, Reinigen und Trocknen, erhält man aus derselben ein dem Sagu ähnliches Mehl, aus dem Breye gemacht und Brodte gebacken werden können.

38) CYCLAMEN europaeum, corolla retroflexa. *Linn.* Spec. plant. 207. — *Sowbread.* — Fr. Pain de Pourceau. — Saubrod. Schweinsbrod. Europäiſche Erdſcheibe.

Dieſe perennirende Pflanze wächſet in der Tartarey und in den ſüdlichen Ländern von Europa wild. Die rübenartige friſche Wurzel hat einen ſehr ſcharfen, beiſſenden Geſchmack, der ſich durchs Trocknen verlieret; allein getrocknet bleibt ſie immer noch ein ſtarkes Purgiermittel: wenn man ſie aber röſtet, ſo verlieret ſie ihre Schärfe, ſie erhält dadurch einen angenehmen kaſtanienartigen Geſchmack und wird eßbar. Sie dienet der Tartarn um Aſtrakan zur Speiſe. Die Schweine freſſen ſie friſch ſehr gerne und ohne Schaden.

39) CYPERVS longus, culmo triquetro folioſo, vmbella foliosa ſupradecompoſita, pedunculis nudis, ſpicis alternis, *Linn.* Spec. pl. 67. — Engl. *Cyperus.* Fr. Souchet long. — Lange Cyperwurzel.

Die Wurzel dieſer Pflanze wird gepülvert und mit Zucker oder Honig und Wein eingemacht; man bedient ſich ſodann ihrer als wie des eingemachten Ingwers. Sie hat, wenn ſie getrocknet iſt, einen ſtarken Wohlgeruch, der bey der friſchen gelinder iſt: und einen bitterlichen, balſamiſchen, lange im Munde zurückbleibenden Geſchmack, und ſie beſitzt daher magenſtärkende und blähungstreibende Eigenſchaften.

40) DAVCVS Carota. *Linn.* — Möhren. (S. Th. I. S. 43.).

Dieſe Art enthält folgende drey Spielarten:

1) Die wilde Mohrrübe, Wolfsmöhre, wilder Paſternack, *Daucus radice alba in pratis ſponte naſcens, Linn.* Amoen. acad. VII. 24. Engl. *Common wild Carrot.* Fr. Paſtinade ſauvage. —).

2) Möhren, lange gelbe Wurzeln, Mohrrüben, gelbe Rüben. Hiervon giebt es zwo Sorten, nehmlich (1) gelbe Möhren, (*Daucus Carota flaua Linn.* Fr. Carotte longue. Engl. *Common* or *Garden Carrot.*) und (2) weiße oder weißgelbe Möhren, (*Paſtinaca tenuifolia ſatiua radice alba. Bauh.* Engl. *White Carrot.* Von der erſten Sorte, den gelben Möhren, findet man wieder zwo Untervarietäten: a) Orangenfärbige Möhren (*Daucus ſatiuus, radice aurantii coloris.* Engl. *Orange Carrot.* Fr. Carotte jaune longue) und b) Gemeine gelbe Wurzeln oder Möhren (Engl. *Yellow Carrot.* Fr. Carotte blanche longue.).

3) Carotten oder Frühmöhren, Fr. Carotte ronde), welche gewöhnlich nicht viel über einen halben Fuß lang werden, und unter ihrer faſt rund zugehenden Wurzel, ein dünnes kurzes Schwänzlein haben. Von dieſen giebt es verſchiedene Sorten: (1) Die eigentliche Carotte, ſchwarzrothe Mohrrübe, (*Daucus Carota rubra Linn.* Daucus ſatiuus radice atro-rubente. Engl. *Dark red* or *Purple Carrot.* Fr. Paſtinade rouge.) (2) Von dieſer ſchwarzrothen Carotte ſind durch die Vermiſchung des Blumenſtaubes von gelben Möhren folgende Varietäten entſtanden: a) Rothe Carotten. Engl. *Red Carrot. Early Horn-Carrot.* Fr. Carotte blanche ronde.). b) Gelbe Carotten. (Fr. Carotte jaune ronde.). (Siehe Lüders Küchengartengewächſe. S. 596.)

Die

Die gröſsſchirmigte Möhre, Zahnſtocherkraut, (*Daucus Visnaga*, seminibus laeuibus; vmbella vniuerſali baſi coalita. *Linn.* Fr. Visnage,) iſt eine beſondere Art, welche in den Morgenländern, Mauritanien und dem ſüdlichen Europa einheimiſch iſt. Er kann dieſelbe wie andere Arten dieſer Gattung zum Küchengebrauch angewendet werden.

Auſſer den im erſten Theil S. 44. angeführten Benutzungen wird auch aus den Möhren allein, oder in Verbindung mit rothen Rüben oder gebrannten Eicheln ein dem Koffee ähnliches Getränk bereitet. In unſern Gegenden wird der ausgepreßte Saft zu der Dicke eines Muſſes eingekocht und in der Haushaltung ſtatt des Honigs und Zuckers gebrauchet; auch iſt dieſer Möhrenſaft (*Rob Dauci*) ſeiner bruſtlöſenden und lindernden Eigenſchaften wegen bey Bruſtbeſchwerden ein dienliches Mittel.— Die klein geſchnittenen Möhren werden auch mit Zucker eingemacht.

41) DOLICHOS bulboſus, volubilis, foliis glabris, muticangulis, dentatis. *Linn.* Sp. pl. 1021. Cacara bulboſa. *Rumph.* — Engl. *Turnip-tree.* — Knolligte Faſeln. Rübenbaum.

Dieſe in beyden Indien einheimiſche Pflanze hat eine knolligte den Rüben ähnliche Wurzel, welche in Oſtindien gegeſſen wird, aber keinen guten Geſchmack hat, wenn man ſie friſch gekocht genießt. Die Chineſer machen dieſelben, nach Rumphs Berichte, trocken mit Zucker ein, und alsdann ſind ſie ſchmackhafter.

42) DRACONTIVM polyphyllum, ſcapo breuiſſimo, petiolo radicato lacero, foliolis tripartitis: lacinïs pinnatifidis. *Linn.* Spec. pl. 1372. — Fr. Tête de Dragon. — Vielblättrige Zehrwurz.

Man findet diese Pflanze in Surinam, Japan und auf den Inseln des Südmeeres. In Japan wird aus der scharfen und hitzigen Wurzel ein Mittel bereitet, das Konjakf genennt wird, und dessen man sich als des besten Mittels zur Beförderung der monatlichen Reinigung bedienet. (S. Thunbergs Fl. jap. p. 234.). Nach Rumphs Berichte wird aus derselben eine Art Sago gemacht.

43) ECHINOPHORA spinosa, foliolis subulato-spinosis integerrimis. *Linn.* Spec. pl. 344. Fr. Echinophore épineux. Porte épine marine. — Stachlichter Meerfenchel. Meerpastinack. Igelklette. Stachlichte Stacheldolde.

Die Wurzel dieser Pflanze, welche an dem mittelländischen Meere wächst, ist perennirend; sie gleichet in ihrem Geschmack dem Pastinack, und wird in Languedoc wie dieser gegessen.

44) ERYNGIVM campestre, foliis amplexicaulibus pinnato-laciniatis. *Linn.* Spec. plant. 337. — *Eryngo-root.* — Fr. Chardon-Roland. Panicault. — Mannstreu. Brachdistel. Radendistel. Feldmannstreu.

Die Wurzel dieser Pflanze ist perennirend, fleischigt, dick und lang; sie hat einen süßlichten angenehmen und gelinde gewürzhaften Geschmack; und ist ziemlich nahrhaft. In Seeland soll sie von armen Leuten zur ordentlichen Speise genossen werden, und wird auch, wie es scheint, in Schweden, (*Bergius* Mat. med. p. 188.) zu diesem Behuf angewendet. Insgemein aber pflegt man sie mit Zucker einzumachen, und man gebraucht sie um den Magen zu stärken, hypochon-

pochondriſche Beſchwerden zu heilen, die monatliche Reinigung zu befördern und zum Beyſchlaf zu reitzen. Es gehöret dieſe Wurzel unter die fünf ſogenannten kleinen eröfnenden Wurzeln.

45) ERYTHRONIVM Dens canis. *Linn.* Spec. pl. 437. — *Dog's tooth.* — Fr. Dent de Chien. — Gemeiner Hundszahn.

Das ſüdliche Europa, Virginien und Sibirien ſind das Vaterland dieſer Pflanze, welche eine weiſſe, fleiſchichte, länglichte, zugeſpitzte, einem Hundszahne nicht unähnliche Wurzel hat. Die Tartarn, Barabinzen und andere rußiſche Nationen graben dieſe Wurzeln im Frühjahre aus, reihen ſie an Fäden und trocknen ſie. Sie kochen ſie in Fleiſchbrühe zu einem Muß oder ſtoſſen ſie in Milch zu einem Brey; ſie geben eine ſchmackhafte Speiſe ab, die, zumal wenn die Wurzeln in Milch gekocht waren, dem Herrn Gmelin ein angenehmes Eſſen war. Nach Herrn Pallas Urtheil ſind ſie ein ziemlich unverdauliches Gerichte, das dem Geſchmack nach einem rohen Teig von Weizenmehl, Waſſer und Eyern gleichet. Man füllt auch die Gänſe, welche gebraten werden ſollen, anſtatt der Kaſtanien damit an.

46) FVMARIA bulboſa, caule ſimplici, bracteis longitudine florum. *Linn.* Sp. pl. 983. — Knolligter Erdrauch. Taubenkropf. Frauenſchuh. Kleine runde Oſterlucey.

Es giebt zwo beſtändige Abänderungen von dieſer Pflanze, von denen bey einer die Wurzel hohl, bey der andern aber nicht hohl iſt. Die Wurzeln haben einen ſcharfen bittern Geſchmack, und werden bisweilen von den Apothekern anſtatt der runden Oſterluzey (Ariſtolochia.

lochia rotunda) gesammlet. Indessen dienen selbige doch auch einigen russischen Nationen zur Speise; besonders ist sie den Kalmucken ein sehr angenehmes Essen.

47) GENTIANA lutea, corollis quinquefidis, rotatis, verticillatis, calycibus spathaceis. *Linn.* Spec. plant. 329. Gentiana rubra. — *Felwort.* — Fr. Grande Gentiane. — Enzian. Grosser gelber Enzian. Rother Enzian. Bitterwurzel.

Die bittere Wurzel dieser Pflanze ist als ein Arzneymittel bekannt. Sie wird zu Kräuterbieren und Kräuterweinen hinzugesezt. Die Bewohner der schweizerischen Alpen destilliren von derselben einen Branntewein von goldgelber Farbe und einem bittern Geschmack, den sie häufig trinken. Diese Pflanze wächset auf den Norwegischen, Schweizerischen, Apenninischen, Oesterreichischen und Pyrenäischen Alpen. — Ein Brandtewein von der nehmlichen Art wird in Oesterreich aus dem gedüpfelten Gentian (*Gentiana punctata. Linn.*) bereitet.

48) GEVM vrbanum. *Linn.* Spec. plant. 716. Caryophyllata. — *Aven. Herb-benet.* — Fr. Benoite d'Italie. Galiot d'Italie. — Benediktenkraut. Benediktenwurz. Merzwurz. Garaffel. Nägleinkraut. Igelkraut.

Diese Pflanze hat eine perennirende, dicke, braune, holzigte Wurzel, welche, wenn sie im Frühling ausgegraben wird, einen nelkenartigen Geruch verbreitet; der Geschmack derselben ist zusammenziehend und sie besizt schweißtreibende, magenstärkende und fiebervertreibende Kräfte. Legt man diese Wurzel in das Bier,

so

ſo theilet ſie ſolchem einen nelkenartigen Geruch mit und verwahret es wieder die Säure. In Schweden würzt man damit die Weine. — Die jungen Blätter dieſer Pflanze, welche einen bitterlichen Geſchmack haben, werden wie Matuſchka (Flora Silef. T. I. p. 465.) berichtet, in Schleſien als Sallat gegeſſen.

49) HASSELQVISTIA aegyptiaca, *Linn.* Spec. plant. 355. — Aegyptiſche Haſelquiſtie.

Dieſe zweyjährige doldentragende Pflanze iſt in Arabien einheimiſch. Die Wurzel derſelben iſt fleiſchigt und ſüß, ſo wie die von der Gartenmöhre, (*Daucus Carota. L.*). Es iſt dieſelbe nebſt dem Stengel und den jungen zarten Blättern eines der vortreflichſten Zugemüſe in Arabien. S. Rauwolf. Itin. p. 74.

50) HEDYSARVM alpinum, foliis pinnatis, leguminibus articulatis, glabris, pendulis, caule erecto. *Linn.* Spec. plant. 1057. — Alpenſchildkraut.

Dieſe Pflanze wächſet in der Schweiz und Sibirien. Die Wurzel deſſelben wird von den Jakuten, Tunguſen und andern ruſſiſchen Völkern als ein Nahrungsmittel gebraucht. (Georgi Reiſe B. I. S. 226.)

51) HELIANTHVS ſtrumoſus, radice fuſiformi. *Linn.* Spec. plant. 1277. — Kropfigte Sonnenblume.

Das Vaterland dieſer Pflanze iſt Canada, woſelbſt die Wurzel, welche der Geſtalt und dem Geſchmacks nach viel Aehnliches mit den franzöſiſchen kleinen Rüben hat, gegeſſen wird.

52) IMPERATORIA Ostruthium, *Linn.* Sp. plant. 371. — *Meister-wort.* — Fr. Imperatoire. Austruche. Benjoin françois. Angelique de Bohême. — Meisterwurz. Magistranz. Ostritz. Falsches spanisches Glaskraut.

Die Wurzel dieser Pflanze ist perennirend, dick, fleischigt, auswendig braun und runzlicht, von einem starken, angenehmen, gewürzhaften Geruch und einem scharfen hitzigen und bitterlichen Geschmack; sie wird in den Apotheken aufbewahrt, sie kömmt aber auch in den grünen Schabzieger Käse, der in den schweizerischen Canton Glaris gemacht wird. (Vicat Mat. med. B. I. S. 263.) In Island wird diese Wurzel mit Butter gegessen. (Olaffen B. I. S. 228.)

53) INVLA Helenium, foliis amplexicaulibus, ouatis, rugosis: subtus tomentosis, calycum squamis ouatis. *Linn.* Spec. plant. 1236. — *Elecampane.* —, Fr. Enule Campane. Aunée. — Alant. Wahrer Alant. Alantwurz. Helenakraut. Glockenwurzel. Grosser Heinrich.

Man findet diese Pflanze durch ganz Europa in Gärten und an Zäunen, und auch in Sibirien. Die Wurzel derselben hat anfangs einen etwas klebrigten und ranzigten Geschmack, welcher zulezt scharf, bitter, und gewürzhaft wird. Der Geruch derselben ist stark und aromatisch; die getrocknete Wurzel hat einen den Veilchen ähnlichen Geruch. Sie besizt magenstärkende, brustlösende und schweißtreibende Eigenschaften und dient zur Beförderung der monatlichen Reinigung. Man bedienet sich zwar derselben nicht unmittelbar in

der

der Küche, man bereitet aber aus derſelben den ſo genannten Alantwein, oder ſezt ſie zu dem Wermuthwein hinzu, um den Geſchmack deſſelben zu verbeſſern. Der Alantwein wird auf folgende Weiſe bereitet: man hängt die zerſchnittenen und an der Luft getrockneten Wurzeln in den Moſt, und läßt ſodann denſelben abgähren und klar werden; man braucht ohngefähr zu einem Einer Moſt, ein Pfund von der Alantwurzel. Noch beſſer verfähret man, wenn man ein Pfund von der Wurzel in vier Kannen Moſt bis zur Hälfte einkocht, und dieſe Abkochung, nachdem ſie abgekühlt iſt, in ein Faß mit Moſt gieſſet und ſolchen darinnen ebenfalls abgähren läßt. — In Preußen und andern an der Oſtſee gelegenen Ländern wirft man die Alantwurzel in den ſiedenden Meth, woraus ſodann ein Alantmeth wird. — Dieſe Wurzel wird auch mit Zucker überzogen, und bey Bruſtbeſchwerden zur Beförderung des Auswurfs gegeſſen.

54) IRIS edulis, corollis imberbibus: folio radicali ſcapum vaginante lineari caniculato longiſſimo, ſtigmatis labio exteriore integro. *Linn.* Suppl. pl. p. 89. — Eßbare Schwerdlilie.

Dieſe Irisart wächſet auf dem Vorgebürge der guten Hofnung, woſelbſt die Wurzel, wie Thunberg berichtet, von den Hottentotten gegeſſen wird.

55) IRIS Siſyrinchium, corollis imberbibus, foliis canaliculatis, bulbis geminis ſuperi mpoſitis. *Linn.* Spec. plant. 59. — Doppelzwiebelichte Schwerdlilie.

Man findet dieſe Pflanze in Spanien und Portugall und Forskål ſahe ſie auch in Aegypten. Sie hat zu ihrer Wurzel zwo Zwiebeln, welche über einander

ander liegen. Die unterſte iſt ſchwarz und holzigt, ſie verſchwindet bald; die obere ſiehet weiß aus, und hat einen ſüſſen Geſchmack. Sie wird daher in Spanien von den Kindern häufig aufgeſucht und von denſelben ſehr gerne gegeſſen.

56) KAEMPFERIA Galanga, foliis ouatis, ſeſſilibus. *Linn.* Spec. plant. 3. — Fr. Galanga de Kempfer. — Chineſiſcher oder wahrer Galanga.

Alle Theile dieſer Pflanze verbreiten einen gewürzhaften Geruch. Es wächſet ſolche in Oſtindien und ſie wird von den Malayen *Sonvory*, in Zeylon *Hingburu-pyali* und in Malabar *Katsjula-Kelengu* genennet. Die Wurzel, welche auſſer einer langen, dicken faſerichten Hauptwurzel noch andere knotigte Seitenwurzeln hat, an denen ſich rübenförmige, einen bis anderthalb Zoll dicke Anhänge finden, iſt fleiſchigt, beynahe durchſcheinend weiß und von einem gewürzhaften Geruch und Geſchmack; ſie wird auch als ein Gewürz zu den Speiſen hinzugeſezt. Die Blätter dieſer Pflanze kocht man als Gewürze an die Gemüſe. *) —

Die

*) Es iſt noch nicht botaniſch beſtimmt, ob der wahre groſſe und kleine Galgant der Apothecken (*Galanga maior* et *minor*) von der *Kaempferia Galanga Linn.* oder von der *Maranta Galanga Linn.* kömmt. Obgleich Rumph. zu Folge der von den Chineſern hierüber eingezognen Nachrichten, die *Kaempferia* für dieſe Pflanze hält, ſo nehmen doch *Linné* und Bergius die *Maranta Galanga* für den wahren Galgant an, welcher ebenfalls in Oſtindien wächſet, nahe mit der obigen Pflanze verwandt iſt und von den Oſtindianern zu gleichen Abſichten gebraucht wird. Es kann vielleicht

Die Wurzel der runden Kämpferie (*Kaempferia rotunda Linn.* Fr. Zédoire rond des boutiques.), welche etwas kürzer als wie die von der vorhergehenden Art iſt, übrigens aber mit derſelben ziemlich übereinkömmt, wird zu gleichem Behuf angewendet.

57) LEONTODON tuberoſum, foliis runcinatis ſcabris, calyce acuto, hirſuto. *Linn.* Sp. plant. 1123. — Bollentragender Löwenzahn.

Die Wurzeln dieſer Pflanze, welche man im ſüdlichen Frankreich und den ſüdlichſten Gegenden von Mongolien findet, dienen den daſigen Völkern zur Nahrung (Pallas.) —

Der knolligte Löwenzahn (*Leontodon bulboſum Linn.*) welcher um Montpellier und in Italien wächſet, und eine knolligte Wurzel hat, iſt wahrſcheinlicher Weiſe auch eßbar. —

So genießen auch die Franzoſen die Wurzeln vom Löwenzahn oder Pfaffenröhrlein (*Leontodon Taraxacum Linn.* S. Th. I. S. 146.) mit Brod und Butter (*Rutty* Nat. Hiſt. of Dublin. p. 52.) und Cleghorn ſagt (Obſerv. on the diſeaſes of Minorca), daß zu einer Zeit, da die Heuſchrecken die ganzen Getreidefrüchte verheeret hatten, dieſe Pflanze den Einwohnern von Minorka zur Nahrung gedienet hätte. — J. P. Bergius (Schwediſche Abhandl. B. 38. S. 273.)

leicht zum Arzneygebrauch die Wurzel der einen Pflanze eben ſo gut als wie die andere gebraucht werden. Houttuyn (S. Linné Pflanzenſyſtem, durch Herr Panzern überſezt B. V. S. 32.) vermuthet, daß die *Kaempferia Galanga. Linn.* den wahren Chineſiſchen Galgant liefert. A. d. Ueb.

in der Aſche, wie Caſtanien, oder kochen es in Waſſer mit Milch und Butter. Auch dieſe Wurzeln ſuchen die Tartarn aus den Löchern der Mäuſe hervor. (Pallas Reiſe III. Th. S. 263.). — Von der Camtſchatkiſchen Lilie (*Lilium camtſchatenſe, Linn.*) ſiehe Th. I. S. 65.

61) MARANTA Allouia, foliis amplis, ouato-rotundatis; ſcapo nudo; capitulo foliofo, variegato. *Aublet* Hiſt. des plant. Tom. I. p. 3. *Naru-Kila, Rheed.* Mal. II. p. 67.

Die Blätter dieſer Pflanze, welche in einigen ſumpfigten Wäldern im franzöſiſchen Guiane wächſet, ſind groß und eyförmig zugerundet; der Schaft derſelben iſt bloß und der Blumenknopf mit vielen bunten Blättern umgeben. Die Blumen ſind weiß und zwiſchen dem Schaft, der nach auſſen zu ausgeſchweift iſt, in einen Blumenknopf vereiniget. An den Wurzeln hängen gröſſere oder kleinere Knollen, welche, wenn ſie unter der Aſche gebraten werden, von einem guten Geſchmack ſind.

62) MARANTA humilis; culmo ramoſo, foliis breuiore; radicibus tuberoſis. *Aublet* Hiſtoire des plantes etc. Tom. I. p. 4.

Der Halm dieſer Pflanze, welcher kürzer iſt als wie die Blätter, trägt viele Zweige. Die Blumen ſehen ebenfalls ſo wie bey der vorhergehenden Art weiß aus; und es ſind auch die Wurzeln mit mehr oder weniger groſſen Knollen beſetzt, die unter der Aſche gebraten werden und ſodann gut zu eſſen ſind. Die Creolen nennen dieſe Knollen *Topinambours*. Man findet die hier beſchriebene Pflanze auf der Inſel Cayenne, wo ſie in verſchiedenen Gegenden an der Küſte unter den Cacaobäumen wächſet.

63) MA-

Saranna und andere Benennungen nach der Beſchaffenheit der Weiſſe oder des Schuppigten der Zwiebel bey. Auch die Japaneſer genießen dieſe Wurzel.

59) LILIVM candidum, foliis ſparſis, corollis campanulatis: intus glabris. *Linn.* Spec. plant. 433. — *White Lilly.* — Fr. Lis blanc. Lis commun. — Lilie. Gemeine Lilie. Weiſſe Lilie.

Das Vaterland der weiſſen Lilie iſt Paläſtina, Syrien und Arabien. Sie hat eine eyförmige Wurzel oder Zwiebel von der Größe eines Eyes, die bisweilen noch viel gröſſer wird; es beſtehet ſolche aus fleiſchigten, weißlichten, über einanderliegenden Schuppen, welche keinen Geruch und einen ſehr ſchleimichten Geſchmack haben. Aus dieſen Zwiebeln bereitet man, nachdem ſie gebraten worden ſind, in einigen nördlichen Gegenden ein nahrhaftes Muß. — Wenn man den aus der Lilienwurzel ausgepreßten Saft mit Gerſtenmehl vermiſcht und Brod daraus bäckt, ſo ſoll der Genuß dieſes Brods, wie Gerard berichtet, zur Heilung der Waſſerſucht dienlich ſeyn.

60) LILIVM Pomponium, foliis ſparſis ſubulatis, floribus reflexis, corollis reuolutis. *Linn.* Spec. plant. 434. — Engl. *Fiery-Lily. Scarlet Martagon of Pompony.* — Fr. Martagon de Pompone. — Pomponiſche Lilie.

Die Zwiebelwurzel dieſer Lilie, welche auf den Pyrenäen und in Sibirien wächſet, iſt mit verſchiedenen Häuten umgeben und weder gezähnt noch ſchuppigt. Sie dient ebenfalls den Tartarn und Tunguſen zu einem Nahrungsmittel, und ſie eſſen ſelbige roh; was ſie davon nicht verzehren, heben ſie auf und braten es

in der Aſche, wie Caſtanien, oder kochen es in Waſſer mit Milch und Butter. Auch dieſe Wurzeln ſuchen die Tartarn aus den Löchern der Mäuſe hervor. (Pallas Reiſe III. Th. S. 263.). — Von der Camtſchatkiſchen Lilie (*Lilium camtſchatenſe, Linn.*) ſiehe Th. I. S. 65.

61) MARANTA Alloüia, foliis amplis, ouato-rotundatis; ſcapo nudo; capitulo foliofo, variegato. *Aublet* Hiſt. des plant. Tom. I. p. 3. *Naru-Kila, Rheed.* Mal. II. p. 67.

Die Blätter dieſer Pflanze, welche in einigen ſumpfigten Wäldern im franzöſiſchen Guiane wächſet, ſind groß und eyförmig zugerundet; der Schaft derſelben iſt bloß und der Blumenknopf mit vielen bunten Blättern umgeben. Die Blumen ſind weiß und zwiſchen dem Schaft, der nach auſſen zu ausgeſchweift iſt, in einen Blumenknopf vereiniget. An den Wurzeln hängen gröſſere oder kleinere Knollen, welche, wenn ſie unter der Aſche gebraten werden, von einem guten Geſchmack ſind.

62) MARANTA humilis; culmo ramoſo, foliis breuiore; radicibus tuberoſis. *Aublet* Hiſtoire des plantes etc. Tom. I. p. 4.

Der Halm dieſer Pflanze, welcher kürzer iſt als wie die Blätter, trägt viele Zweige. Die Blumen ſehen ebenfalls ſo wie bey der vorhergehenden Art weiß aus; und es ſind auch die Wurzeln mit mehr oder weniger groſſen Knollen beſezt, die unter der Aſche gebraten werden und ſodann gut zu eſſen ſind. Die Creolen nennen dieſe Knollen *Topinambours*. Man findet die hier beſchriebene Pflanze auf der Inſel Cayenne, wo ſie in verſchiedenen Gegenden an der Küſte unter den Cacaobäumen wächſet.

63) MA-

63) MARANTA Galanga; culmo simplici; foliis lanceolatis subsessilibus. *Linn.* Syst. veget. p. 49. — *Galanga.* — Fr. Galanga des boutiques. — Galanga. Galgant.

Die Wurzel dieser Pflanze hat einen aromatischen, eben nicht angenehmen Geruch, und einen etwas scharfen, gewürzhaften, erhitzenden Geschmack. Sie ist in Java, Zeylon, Amboina und andern ostindischen Inseln einheimisch, und es wird daselbst die frische Wurzel zum Fleisch-, Fischen und andern Speisen als ein Gewürz hinzugesetzt. Einige Europäer ziehen den Galgant dem Ingwer vor, weil der erstere weniger erhitzend und mehr schmackhaft ist. — Das Pulver dieser Wurzel und in Essig eingelegte Muscheln machen diejenige Speise der Indianer aus, welche sie Bocassan nennen. *)

64) MENYANTHES indica, foliis cordatis subcrenatis, petiolis floriferis, corollis interne pilosis. — *Linn.* Spec. plant. 207. — Ostindische Totenblume.

Diese Pflanze wächst in Zeylon und andern Theilen von Ostindien an Gräben. Die Chineser kochen und braten die Wurzel, welche ihnen zur ordentlichen Speise dienet und die zarten Stengel richten sie, wie wir die Artischocken zu.

65) MIRABILIS dichotoma, floribus sessilibus axillaribus erectis solitariis *Linn.* Spec. plant. 252. *Marvel of Peru.* Fr. Belle de nuit. Admirable du Pérou. Zweytheilige Wunderblume.

Nach Millers Berichte bedienen sich die Brauer und Branntweinbrenner in England dieser Wurzel (welche

*) Siehe oben S. 60. unsre Anmerkung.

welche in der Medicin gebraucht wird und von der, wie einige glauben, die wahre Jalappenwurzel kömmt) sehr stark, weil sie dadurch die Gährung zu befördern und mehrern Geist zu erhalten glauben.

66) NYMPHAEA alba, foliis cordatis integerrimis, calyce quadrifido. *Linn.* Sp. pl. 729. — *White Water-lily.* — Fr. Nenuphar blanc. Lis des Etangs. Lis blanc d'eau. — **Weisse Seeblumen. Weisse Seerosen. Weisse Wasserblumen. Wassertulpen. Wasserlilien.**

Diese Pflanze, welche in Amerika, Asien und Europa, in tiefen stehenden süssen Wassern zu finden ist, hat eine sehr grosse, lange und dicke tief im Schlamme steckende Wurzel, welche auswendig braun, inwendig aber weiß aussiehet. In unsern Gegenden von Europa haben diese Wurzeln einen etwas scharfen, schleimichten und bittern zusammenziehenden Geschmack, der fast dem Geschmack der grünen Nußschaalen gleichet; in den warmen Ländern aber sollen sie, vielleicht wenn sie noch jung uud zart sind, süß und eßbar seyn. In Schweden hat man sie in der Theurung als ein Nahrungsmittel ohne Schaden genoßen, und auf der Insel Seeskär bey Narva mit der Fichtenrinde Brod daraus gebacken. Auch dient sie einigen russischen Nationen zur Speise. Man bereitet durch die Destillation aus den frischen Blumen ein Wasser, aus dem die türkischen Frauenzimmer ein sehr angenehmes Getränke zu verfertigen wissen. — Zu gleicher Absicht können auch die **gelben Seerosen** (*Nymphaea lutea Linn.*, Engl. *Yellow Waterlily.* Fr. *Nenuphar jaune*) angewendet werden.

67) OE-

67) OENOTHERA biennis, foliis ouato-lanceolatis planis, caule muricato subuilloso. *Linn.* Spec plant. 492. — Onagra. Lysimachia lutea corniculata *C. Bauh.* Pin. 245. 516. — *Broad leaved Tree Primrose. Night Primrose.* — Fr. Herbe aux ânes. Onagre. lambon des jardiniers. — Nachtkerze. Rhapontika. Französischer Rapunzel. Gartenrapunzel. Weinblume. Nachtschlüsselblume. Gelber Weidrich.

Diese Pflanze stammet ursprünglich aus Virginien ab; sie ist aber anjezt durch ganz Europa in den Gärten sehr gemein. Sie hat eine spindelförmige Wurzel, welche von aussen gelblicht, inwendig aber weiß aussiehet; es wird dieselbe bey uns im Winter roh und gekocht als Sallat gegessen; man muß sie aber ausgraben, wenn sie die ersten Blätter treibt. Man kocht sie auch an das Fleisch. Sie hat einen süßlichten Geschmack fast wie der Rübrapunzel, (*Campanula Rapunculus Linn.*) und enthält viele nahrhafte Theile.

68) OROBVS niger, caule ramoso, foliis sexjugis ouato-oblongis. *Linn.* Sp. plant. 1028. Engl. *Wood-Orobus with Vetch-leaves.* — Fr. Orobe noir. — Schwarze Erven.

Die Wurzel dieser in Europa wachsenden Pflanze ist lang, dick und holzigt und von süssem Geschmack. Sie ist ehedem, wie Ray berichtet, von den Engländern in einer belagerten Stadt im Nothfall gegessen worden.

69) OROBVS tuberosus. *Linn.* Engl. *Wood pease.* Falsches Süßholz. Bergerbsen. (Siehe Th. I. S. 52.)

Die Knoten der Wurzel werden in Schottland zerquetſcht, und mit Waſſer der Gährung überlaſſen, woraus ein angenehmes Getränk wird. In Irrland wird das Extrakt davon, welches ſehr ſüß iſt, anſtatt des Lakrtzenſafts gebraucht. (Pennant. Reiſe II. Th. S. 325.)

70) ORONTIVM aquaticum. *Linn.* Spec. pl. 463. — Fr. Oronce d'eau. — Waſſerpint. Schwimmaron. Waſſeraron.

Das Vaterland dieſer Pflanze iſt in Virginien und Carolina, wo ſie in Sümpfen, Waſſergräben und an Bächen wild wächſet. Ihre Wurzel iſt perennirend und oft ſo dick wie der Leib eines Mannes in der Mitte. Die Wilden in Amerika braten dieſelbe, ehe ſie ſolche eßen, zuvor in der Aſche; denn roh hält man ſie für ein Gift. — Die Saamen ſind ebenfalls eßbar; allein es müſſen ſolche, weil ſie im rohen Zuſtande ſehr ſcharf ſind, vorher getrocknet und einigemal in Waſſer gekocht werden; ſodann haben ſie einen Erbſengeſchmack.

71) PHLEVM nodoſum, ſpica cylindrica, culmo aſcendente, foliis obliquis, radice bulboſa. *Linn.* Spec. plant. 88. — Knotiges Liſchgras.

Man findet dieſe Grasart in Frankreich, Deutſchland, Italien und in der Schweitz. Die Wurzel derſelben, welche knolligt und fleiſchigt iſt, kann zur Speiſe angewendet werden. Herr Schreber hält dieſe Linneiſche Art für eine bloße zufällige Abänderung des Wieſen-Liſchgraſes. (*Phleum pratenſe. Linn.*).

72) PHLOMIS tuberoſa, involucris hiſpidis ſubulatis, foliis cordatis ſcabris, caule herbaceo.

dene Male des Vormittags trinken, ſo iſt es ihnen doch ſo unangenehm, daß die meiſten von denſelben es nicht ohne die Geſichtszüge zu verzerren und ohne Schauern hinterſchlingen können. (*S. Cooks* third voyage to the pacific Ocean, Vol. I. Lond. 1784. 4).

75) POLYPODIVM medullare. **Markigtes Farrnkraut.**

Auf der Inſel Neuſeeland werden die Wurzeln dieſer Pflanze gegeſſen. (Siehe J. R. Forſters Bemerkungen. S. 362.)

76) POTAMOGETON natans, foliis oblongo ouatis, petiolatis, natantibus *Linn.* Spec. plant. 182. — Engl. *Pondweed.* — Fr. Epi d'eau. Herbe d'estagnes. — **Weiherblätter. Schwimmendes Samkraut.**

Die perennirende, im Boden ſteckende Wurzel dieſer Pflanze, welche in ganz Europa in Seen oder Teichen, auch in Flüſſen gefunden wird, dient denen am Jaikfluße wohnenden Völkern zur Speiſe.

77) POTENTILLA Anſerina, foliis pinnatis ſerratis, caule repente, *Linn.* Spec. plant. 701. — *Wild Tanſey, Silverweed, Moorgraſs.* — Fr. Argentine. Anſerine à une fleur. — **Gänſerich. Gänſekraut. Gänſegarbe. Silberkraut. Wilder Rheinfarrn.**

Die Wurzel dieſer in ganz Europa gemeinen Pflanze ſoll, wenn ſolche im Winter ausgegraben wird, einen ſüßlichten Geſchmack haben, und daher in einigen Ländern im Winter, ſo wie die Paſtinackwurzel und in Irrland, wie Ray berichtet, in theuren Zeiten als

Die Kava ist eine Art von Pfeffer, welcher auf den freundschaftlichen Inseln in der Südsee häufig gebauet, und sehr geschätzet wird. Die Bewohner derselben beschützen diese junge Pflanzen gegen alle Gewalt, und bauen sie gemeiniglich um ihre Häuser herum an. Die Pflanze übersteiget selten Mannshöhe, ob sie auch gleichwohl bisweilen fast noch einmal so hoch wächset; sie verbreitet viele Aeste, welche mit grossen herzförmigen Blättern und knotigten Stielen besezt sind. Auf den erwähnten Inseln wird blos die Wurzel benutzet, welche, nachdem sie ausgegraben worden ist, den Knechten übergeben wird, die sie in Stücken zerbrechen, und die Unreinigkeiten mit einer Muschelschaale oder einem Stück Holz davon abschaben. Sodann fängt jeder an seiner Portion an zu kauen, und spuckt das Gekaute in ein Stück von einem Pisangblatte. Diejenige Person, welche das Getränke zubereiten muß, sammlet alle diese Portionen, legt solche in eine grosse hölzerne Trinkschaale und gießt so viel Wasser hinzu, als zu der gehörigen Stärke erforderlich ist. Sodann wird dasselbe mit den Händen gut unter einander gemischt, wobey eine lockere Materie, aus welcher Decken gemacht werden, auf die Oberfläche empor kömmt; diese Materie enthält den faserigten Theil, und es wird solche stark ausgepreßt, um so viel Saft als möglich daraus zu erhalten. In jede Trinkschaale wird ohngefähr der vierte Theil einer Pinte von diesem Getränk gegossen. Die dasigen Völker verspühren keine unmittelbare Wirkung auf den Genuß dieses Getränks, weil sie sich desselben so oft bedienen; allein die Europäer berauscht es wie die spirituösen Dinge, oder es bringt vielmehr eine Art von Betäubung zuwege, wie das Opium oder eine andere narcotische Substanz. Ob gleich die erwähnten Inselbewohner dieses Getränk jedesmal frisch bereiten und solches auf verschiedene

dem Male des Vormittags trinken, so ist es ihnen doch so unangenehm, daß die meisten von denselben es nicht ohne die Gesichtszüge zu verzerren und ohne Schaudern hinterschlingen können. (S. *Cooks* third voyage to the pacific Ocean, Vol. I. Lond. 1784. 4).

75) POLYPODIVM medullare. **Markigtes Farrnkraut.**

Auf der Insel Neuseeland werden die Wurzeln dieser Pflanze gegessen. (Siehe J. R. Forsters Bemerkungen. S. 362.)

76) POTAMOGETON natans, foliis oblongo ouatis, petiolatis, natantibus *Linn.* Spec. plant. 182. — Engl. *Pondweed.* — Fr. Epi d'eau. Herbe d'estagnes. — **Weiherblätter. Schwimmendes Samkraut.**

Die perennirende, im Boden steckende Wurzel dieser Pflanze, welche in ganz Europa in Seen oder Teichen, auch in Flüssen gefunden wird, dient denen am Jaikfluße wohnenden Völkern zur Speise.

77) POTENTILLA Anserina, foliis pinnatis serratis, caule repente. *Linn.* Spec. plant. 701. — *Wild Tansey. Silverweed. Moorgrass.* — Fr. Argentine. Anserine à une fleur. — **Gänserich. Gänsekraut. Gänsegarbe. Silberkraut. Wilder Rheinfarrn.**

Die Wurzel dieser in ganz Europa gemeinen Pflanze soll, wenn solche im Winter ausgegraben wird, einen süßlichten Geschmack haben, und daher in einigen Ländern im Winter, so wie die Pastinackwurzel und in Irrland, wie Ray berichtet, in theuren Zeiten als

durch das Kochen erhält ſie einen ſchleimichten und ſüßlichten Geſchmack, (Siehe *Krapf* Experimenta de nonnullorum Ranunculorum venenata qualitate, horum externo et interno vſu. Viennae 1766.)

82) SCOLYMVS hiſpanicus, foliis margine incraſſatis. *Linn.* Sp. plant. 1143. — Engl. *Golden Thiſtle.* Fr. Epine jaune d'Espagne. — Spaniſche Golddiſtel.

Die Wurzel der ſpaniſchen Golddiſtel, welche in Italien, Sicilien und Narbonne einheimiſch iſt, iſt perennirend und von ſpindelförmiger Geſtalt. Es wird dieſelbe als Gemüſe gegeſſen und mit dem milchichten Saft der Pflanze bringt man an einigen Orten die Milch zum Gerinnen.

83) SCORZONERA graminifolia, foliis lineari-enſiformibus, integris, carinatis. *Linn.* Sp. plant. 1112. — Grasblättrigte Scorzonere.

Man findet dieſelbe in Portugal und Sibirien. Die rübenförmige Wurzel derſelben dient den Kalmucken zur Nahrung. (Pallas).

84) SELINVM paluſtre, ſubladeſcens, radice vnica. *Linn.* Spec. plant. 350. — Engl. *Milky Parſley.* — Fr. Perſil laiteux. Perſil des Marais. — Sumpfſilge. Sumpfpeterſilge. Milchpeterling.

Die Wurzel dieſer in allen mittlern und nördlichen Ländern von Europa in Sümpfen wachſenden Pflanze, iſt perennirend, ſpindelförmig, dick, äſtig, von außen ſchwärzlicht und inwendig weiß. Sie enthält, ſo wie die ganze Pflanze, einen häufigen milchigten Saft.

Safft. Ihr Geſchmack iſt ſcharf und hitzig und ihr Geruch ſtark und gewürzhaft. Die Lappländer kauen dieſelbe in Ermangelung des Tobacks und einige ruſſiſche Nationen würzen damit ihre Speiſen ſtatt des Ingwers. Nach Kalm's Berichte, dient der Branntewein, in welchen ſie gelegt wird, zur Stärkung des Magens.

85) SISYMBRIVM Amphibium, ſiliquis declinatis, oblongo-ouatis, foliis pinnatifidis ſerratis. *Linn.* Spec. plant. 917. — Engl. *Water Radiſh.* Fr. Raifort aquatique. — Sumpfraucke. Waſſerrettig.

Dieſe Pflanze wächſet im nördlichen Europa in Sümpfen, im Waſſer und auf dem trocknen Boden wild. Es giebt drey Spielarten derſelben, nehmlich: 1) *Siſymbr. Amph. paluſtre*, Sumpfraucke, Sumpfhedrich; 2) *Siſymbr. Amph. aquaticum*, Waſſerraucke, Waſſerhederich, Waſſerſenf, Waſſerrettig; und 3) *Siſymbr. Amph. terreſtre*, Landrauke. Alle drey Abänderungen haben einen ſcharfen Geſchmack und zwar iſt ſolcher bey der Landrauke am ſchärfſten; es wird daher dieſelbe ihrer erwärmenden Eigenſchaften wegen öfters ſtatt des Pfefferkrauts geſammlet. Die Saamen von allen drey Spielarten können die Stelle des ſchwarzen Senfs vertreten und die Wurzeln im Frühlinge ſtatt der Rettichen gegeſſen werden. Die Saamen von dem Sophienkraut, groſſen Beſenkraut oder Wellſaamen, (*Siſymbrium Sophia Linn.* Engl. *Flixweed.* Fr. Thalictron. Sophie des boutiques), benutzet man ebenfalls als wie den Senf.

86) SMILAX China, caule aculeato teretiuſculo, foliis inermibus ouato-cordatis quinque-

neruiis.

neruus. *Linn.* Spec. plant. 1459. — *China root.* — Fr. Esquine. Squine. — Chinawurzel. Pockenwurzel.

Dieſe Pflanze wächſet in China, woſelbſt ſie *Sankira* oder *Quaquara* heißt, und in Japan, Perſien und auch in Jamaika. Die zarten Knollen der Wurzeln werden, nach Rumphs Zeugniſſe, von armen Leuten geſammlet; es geben ſolche ein dem Saguähnliches Mehl, deſſen ſie ſich zur Speiſe bedienen; allein dieſer Verfaſſer ſezt hinzu, daß ein allzuhäufiger Genuß, Cacherien und Waſſerſuchten hervorbringe. In Aegypten ſollen ſich die Weiber durch häufiges Eßen dieſer Wurzeln fett machen. — In Jamaika werden, nach Browne's Bericht, die Schweine mit der Chinawurzel gemäſtet.

Die Baſtard-Chinawurzel, *Smilax Pſeudo-China Linn.* (Engl. *Baſtard China*), welche in Jamaika und Virginien einheimiſch iſt, und deren Wurzel groß, lang, walzenförmig, glatt, roth, ſehr dick und knotigt und von einer fleiſchigten Subſtanz iſt, hat mit der wahren Chinawurzel gleiche Kräfte und wird in Weſtindien ſtatt derſelben gebraucht.

Die Zweige der Wurzeln der Saſſaparille, (*Smilax Sarſaparilla, Linn.* Engl. *Zarzaparilla.* — Fr. Salſaparille du Mexique), enthalten ebenfalls eine mehligte und ſchleimigte Subſtanz und man kann aus ſolchen durch die gewöhnliche Behandlung ein wahres Stärkemehl ziehen, (ſ. *Bergius* Mat. med. p. 802.)

87) SOLANVM montanum, caule inermi herbaceo, foliis ſubcordatis repandis. *Linn.* Spec. plant. 266. — Engl. *Mountain Nightſhade.* — Bergnachtſchatten.

Dieſe

Diese Pflanze ist in Peru einheimisch; sie hat eine perennirende Wurzel, welche eyförmige, weisse, fleischichte, einen Zoll dicke Knollen treibt; diese Knollen haben einen angenehmen Geschmack und werden, wie Feuille anführet, on den Indianern mit Fleischbrühe gekocht oder auch mit andern Speisen genossen.

88) STACHYS palustris, verticillis sexfloris, foliis lineari-lanceolatis, semiamplexicaulibus. *Linn.* Spec. plant. 811. — Sumpfpoley. Roßpoley. Sumpftaubennessel. Brauner Wasserandorn.

Die Wurzel dieser Pflanze ist zur Zeit eines grossen Kornmangels von Menschen gegessen worden. Da die Wurzel sehr mehligt ist, so kann sie auch zum Brodbacken dienen. Die Schweine fressen sie sehr gerne. (Pennant Reise B. II. 321.)

89) TACCA pinnatifida. *Forsteri* Charact. gen. plant. Taheitische Klebwurz.

Die Wurzel dieser Pflanze, welche klebrigt ist und ein schneeweisses Mehl liefert, wird auf O-Taheiti gebauet; sie ist sehr schmackhaft und giebt eine gesunde Nahrung.

90) TRAGOPOGON villosum, calycibus corollae radio sesquilongioribus, caule foliisque villosis. *Linn.* Syst. veget. 592. Haarigter Bocksbart.

Diese Pflanze ist in Spanien und Sibirien einheimisch. Die Kalmucken eßen die Wurzeln und jungen milchigten Stengel. Auch die Pferde freßen die Stengel sehr gerne. (Pallas.)

91) TRIL-

91) TRILLIVM erectum, flore pedunculato erecto. *Linn.* Spec. pl. p. 484. — Aufrechter dreyblättrigter Nacheschatten. Aufrechtes Dreyblatt.

Die Wurzel dieſer Pflanze, welche in Virginien und Sibirien einheimiſch iſt, dient einigen ruſſiſchen Nationen zur Speiſe. (Pallas).

92) TRAPA natans. *Linn.* Waſſernuß. Stachelnuß.

Die ſchwarzen Wurzeln dieſer Waſſerpflanze, welche die Japaneſen *Rijuu* oder *Fis* nennen, werden von denſelben faſt überall an die Suppen gekocht, obgleich ihr Geſchmack keinesweges angenehm iſt. (Thunberg Flor. jap. p. 65.) Von den Waſſernüßen ſelbſt, ſiehe Theil I. S. 578.

83) TRIFOLIVM Lupinaſter, capitulis dimidiatis, foliis quinatis ſeſſilibus, leguminibus polyſpermis. *Linn.* Sp. pl. 1079. — Fr. Treffle Lupinaſter. — Sibiriſcher Klee.

Dieſer Klee wächſet in Gründen und dünnen Wäldern um den Baikal überall. Die Wurzeln deſſelben ſind den Tunguſen eine gemeine und wohlſchmeckende Speiſe. Da aber dieſelben ſehr mühſam zu graben ſeyn würden, ſo ſuchen ſie ſolche in den Löchern der Steppenmäuſe auf, wo ſie dieſelben haufenweiſe und ſchon gereiniget finden. Auſſerdem hat dieſe leztere Art, die Vorräthe der Mäuſe aufzuſuchen, noch den Vortheil, daß die Pflanzen ungeſtört fortwachſen, weil die Mäuſe nur einen Theil der Wurzeln abbeißen. (S. Georgi Reiſe I. S. 227.)

94) TVLIPA ſylueſtris, flore ſubnutante, foliis lanceolatis. *Linn.* Spec. pl. 438. — *Wild Tulip.* — Fr. Tulipe ſauvage. — Wilde Tulpe.

Man trift dieſe Tulpenart in einigen Gegenden von Italien, Frankreich, Deutſchland und Sibirien wild an. An den Wurzeln derſelben bemerkte der Herr von Haller eine ſehr merkliche Schärfe, einen auffallenden und äuſſerſt unangenehmen Geruch, und es erfolgte auf deren Genuß ein Erbrechen. Indeſſen geben ſie doch, nach Parkinſon, wenn ſie gekocht und mit Oel und Pfeffer gegeſſen werden, ein wohlſchmeckendes und unſchädliches Gerichte ab, und den Kalmucken dienen ſie, nach Pallas Berichte, wirklich zur Nahrung. Mit Zucker eingemacht ſollen ſie eben den guten Geſchmack haben, den die eingemachte Mannstreuwurzel (Eryngium) hat.

95) VERBENA officinalis, tetrandra ſpicis filiformibus paniculatis, foliis multifido-laciniatis, caule ſolitario. *Linn.* Spec. pl. 29. — *Common Vervein.* — Fr. Verveine des boutiques. Herbe ſacrée. — Eiſenkraut. Gemeines Eiſenkraut. Eiſerich. Stahlkraut.

Die Wurzel dieſer durch faſt ganz Europa wachſenden Pflanze wird in einigen Ländern zu den eingemachten Gurken hinzugeſezt, denen ſie einen angenehmen Geſchmack mittheilen ſoll. (S. Schwed. Abhandl. B. 6. S. 266.)

96) VVVLARIA amplexifolia, foliis amplexicantibus. *Linn.* Spec. plant. 436. — Fr. Uvulaire de montagne. Laurier alexandrin. — Zäpfleinkraut. Weiſſes Zäpfleinkraut. Zapfen-

Zapfenkraut. Zungenblatt. Alexandrinischer Lorbeer.

Das Zapfenkraut ist in Deutschland, Schlesien, der Schweiz und der Dauphine einheimisch. Die im Frühlinge ausgegrabne Wurzel wird an einigen Orten mit unter den Sallaten gegessen.

97) SCANDIX gilanica. *Gmel.* (Reise B. III. S. 303.). Gilanischer Körbel.

Diese Pflanze hat eine dicke, in die Queere laufende, durch viele zirkelförmige Runzeln ungleiche und in zween oder drey beträchtliche Aeste abgesonderte Wurzel. Auswendig sieht sie gelb, inwendig aber weiß aus. Sie hat einen süssen, den Möhren ähnlichen Geschmack, und würde, wie Gmelin glaubt, ein gutes Nahrungsmittel abgeben.

98) SCORZONERA tuberosa. *Pallas.* (Reise durch das Russische Reich B. III. Anh. S. 77.) — Scorzonera humilis, tuberosa, syriaca. *Morif.* Hist. Sect. 7.— Knolligte Scorzonere.

Die Wurzel dieser Pflanze ist ein etwas kugelförmiger, mit einem milchartigen Safte erfüllter Knollen, auf dem man einige Warzen bemerkt, und aus denen Wurzelfasern hervorsprießen. Der Knollen hat ohngefähr die Grösse eines Taubeneyes; aus demselben entspringt ein runder, einen bis drey Zoll hoher, sehr wolligter Stiel: es ist der letztere bisweilen nur einfach, bisweilen aber kommen ihrer drey aus einer Wurzel hervor. Die Blätter, welche aus weißen wechselseitigen, häutigten Scheiden kommen, sind häufig, linienförmig, zugespizt und an der untern Seite mit einer dünnen Wolle besezt. Die Blumen zeigen sich am Ende der Stengel. Der Blumenkelch ist mit ohngefähr

fähr acht Schuppen eingefaßt, welche kurz, locker und an der borſtenförmigen Spitze zurückgebogen ſind; ein Kennzeichen, durch welches dieſe Art von den übrigen Scorzoneren verſchieden iſt. Die Blumenkrone iſt gelb, und die Stralen ſind unten purpurfärbig. Die Saamen ſind geſtreift und haben eine anſitzende Haarkrone.

Man findet dieſe Pflanze in den dürreſten leimichten Gegenden an der ſüdlichen Wolga, wo ſie im April blühet und im May verwelkt, und es dauert blos die knolligte Wurzel davon aus, welche von den Kalmucken gegeſſen wird.

99) BETA maritima, floribus geminis. *Linn.* Syſt. Veget. p. 217. Beta marina. Engl. *Sea Beet.* — Meermangold. Wilder Mangold.

Die Wurzel dieſer Pflanze, welche in England, Irland und Holland wächſet und ein Sommergewächſe iſt, erreicht eine ziemliche Gröſſe und hat einen zuckerſüſſen Geſchmack. Das Kraut ſelbſt wird auch nach Rutty, (Nat. Hiſt. of Dublin. Vol. I. 1772.) in Irland als Zugemüſe gegeſſen.

100) GLYCYRRHIZA glabra, leguminibus glabris, ſtipulis nullis, folio impari petiolato. *Linn.* Syſt. Veget. p. 557. Engl. *Liquorice.* Fr. Regliſſe commune des Boutiques. Racine douce. — Glattes Süßholz.

Die Süßholzpflanze, welche im ſüdlichen Europa einheimiſch iſt, wird in England, Irland und in einigen Gegenden Deutſchlands mit Vortheil gepflanzet. In Irland wird eine Abkochung von der Wurzel, ohne einigen Zuſatz von Gerſte, gemacht, und auf den Koffeehäuſern in Dublin unter dem Namen *Peſane* häufig getrunken. (Rutty l. c. D. S. 64.)

101) ALLIVM ſatiuum, caule planiſcio bulbifero, bulbo compoſito, ſtaminibus tricuſpidatis. *Linn.* Spec. pl. 425. — Engl. *Common Garlik.* — Fr. Ail commun. Ail ordinaire. — Gemeiner Knoblauch.

Sicilien iſt das Vaterland des gemeinen Knoblauchs, welcher bey uns in den Gärten gezogen wird. Die Wurzel deſſelben iſt ein rundlichter Bollen, welcher in eine trockne, weiſſe, mit vier Klappen verſehene Haut eingeſchloſſen iſt; dieſer Bollen beſtehet aus vielen kleinen Zwiebeln, welche bündelweiſe in einer zwey- bis dreyfachen Ordnung liegen, davon jedes Bündel mit einer beſondern Haut umgeben iſt. In jedem Bündel findet man ohngefähr fünf bis ſechs ſolche kleine Zwiebeln, deren jede wieder ihre eigne Haut hat. Die in dem oberſten Bündel befindlichen kleinen Zwiebeln ſind durch eine ſcheidenförmige Haut von einander abgeſondert. Der Knoblauch beſtehet aus einer weiſſen, ſchwammichten, fleiſchigen Subſtanz, welche einen hellen Saft enthält. Er hat einen ſchweren und ſtarken Geruch und einen ſcharfen ſüßlichten Geſchmack. Das mit Knoblauch abgekochte Waſſer verliert, bey lange fortgeſetztem Kochen, ſeinen Knoblauchsgeruch; es bekommt ſolches vielmehr den der Zwiebel eignen Geruch und einen ſüßlichten Geſchmack von Knoblauch. — Bey uns wird der Knoblauch in den Küchen ſelten gebrauchet; einige, ſonderlich die Landleute ſetzen denſelben als ein Gewürz zu den Schöpſenbraten hinzu. Bey den Aegyptiern, Türken, Griechen, Ungarn, Spaniern, Pohlen und Ruſſen hingegen ſtehet er in groſſer Achtung. Des Nutzens, den es dieſen Völkern gewähret, habe ich bereits oben S. 35. erwähnet. In Schweden werden oft die Gurken mit Knoblauch und Senfſaamen eingemacht.

(Ver-

Bergius Mat. med. p. 205.). In Milch gekocht ist er ein Mittel, das seines eben nicht unangenehmen Geschmacks wegen auch Kindern gegen die Würmer gegeben werden kann. Die mit Knoblauch bereiteten Molcken sind, nach Bergius (a. a. O.) bey dem Husten sehr dienlich, und es hat der erwähnte Arzt denselben bey viertägigen Fiebern mit Nutzen gebrauchen sehen.

Zweytes Hauptſtück.

Stengel und Sprößlinge der Pflanzen.

Erſter Abſchnitt.

Eßbare Stengel. *)

1) Arum arboreſcens. Baumartiger Aron.
2) Aſphodelus luteus. Gelbe Affodill.
3) Bunias orientalis. Morgenländiſche Zackenſchote.
4) Carduus lanceolatus. Speerdiſtel.
Carduus crispus. Krausdiſtel.
Carduus paluſtris. Sumpfdiſtel.
5) Caſſytha filiformis. Fadenförmige Caſſytha.
6) Crepis ſibirica. Sibiriſcher Pippau.
7) Euphorbia hirta. Zottigte oder eßbare Euphorbie.
8) Helianthus annuus. Jährige Sonnenblume.
9) Heracleum Sphondylium. Unächte Bärenklau.
Heracleum anguſtifolium. Schmalblättriges Heilkraut.
10) Heracleum Panaces. Groſſes Heilkraut. Süßkraut.

11) He-

*) Es iſt bereits im erſten Theile an verſchiedenen Orten in den Anmerkungen vieler eßbarer Stengel erwähnt worden, die man hier zur Vermeidung der Weitläuftigkeit, und auch deswegen, weil der Gebrauch derſelben bey uns ſo gar wichtig nicht iſt, nicht wieder hat anführen wollen. A. d. Ueb.

11) Heracleum ſibiricum. Sibiriſches Heilkraut.
12) Houenia dulcis. Siku.
13) Imperatoria Oſtruthium. Meiſterwurz.
14) Laſerpitium trilobum. Dreylappigtes Laſerkraut.
15) Liguſticum Leuiſticum. Liebſtöckel.
16) Lyſimachia vulgaris. Gelber Weidrich.
17) Orobanche maior. Groſſe Sommerwurz.
18) Rheum Ribes. Perſiſche Rhabarber.
Rheum vndulatum. Krausblättrige Rhabarber.
19) Scolymus maculatus. Gefleckte Golddiſtel.
20) Spiraea Vlmaria. Geißbart.
21) Trifolium repens. Weiſſer Wieſenklee.
22) Viſcum album. Weiſſer Miſtel.
23) Zea Mays. Türkiſcher Weizen.

1) ARVM arboreſcens, cauleſcens rectum, foliis ſagittatis. *Linn.* Spec. pl. 1371. — Baumartiger Aron.

Die Stengel dieſer Aronsart, welche auf den Zuckerinſeln und im ſüdlichen Amerika wild wächſet, werden, wenn man ſie mit kochendem Waſſer erweicht, zu Gemüſen und Sallaten genommen. Dieſe ganze Pflanze iſt ebenfalls, ſo wie die übrigen Arten dieſer Gattung, deren wir oben S. 3. f.) erwähnet haben, mit einem ſcharfen Saft erfüllt. In Amerika werden Stücke von dem Stamme derſelben den Schwarzen zur Strafe in den Mund gelegt.

2) ASPHODELVS luteus, ſ. oben S. 6.

3) BVNIAS orientalis, siliculis ovatis, gibbis, verrucosis. *Linn.* Spec. plant. 936. — Engl. *Eastern Sea-Rocket, with a short stalked Pod.* — Morgenländische Zackenschote.

Die jungen Stengel dieser perennirenden Pflanze, welche auf ofnen Feldern ihren Rettiggeschmack fast ganz ablegt, werden in Rußland gegessen, (Pallas). — Forskål erwähnt einer *Bunias orientalis*, welches eine strauchartige Pflanze mit eyrunden Blättern ist und deren Blumen in Trauben hervorkommen. Sie scheint jedoch mit dieser nicht übereinzukommen. Die Banianen bedienen sich ihrer zur Speise.

4) CARDVVS lanceolatus, foliis decurrentibus pinnatifidis hispidis: laciniis divaricatis, calycibus ovatis spinosis villosis, caule piloso. *Linn.* Spec. plant. 1149. — Fr. Chardon brosse à fleur rouge. — Speerdistel. Gemeine Wegdistel.

Diese Distelart wächset in ganz Europa an den Wegen, Strassen und in Gärten. Die Stengel derselben sind im Frühlinge eßbar, wenn sie zuvor geschälet werden. So können auch die geschälten Stengel von der Krausdistel, Kreuzdistel, kleinen Weg- oder Ackerdistel, (*Carduus crispus Linn.*), und von der Sumpfdistel (*Carduus palustris Linn.*) im Frühlinge gespeiset werden. Von der Sumpfdistel werden die jungen Blätter von den Schmoländern, wie Kohl zubereitet, gegessen. — Es sind überhaupt fast alle zu dieser Gattung gehörigen Pflanzen im Frühjahr, ehe die Blumenkelche und Blumen hervorkommen, eßbar.

5) CAS-

5) CASSYTHA filiformis. *Linn.* Spec. pl. 550, Fr. Cuſcute à fruit de Laurier — Fadenförmige Caſſytha. Flechtkraut. Flechtwurzel.

Dieſe Schmarotzerpflanze, welche glatt, weich und ſaftig iſt, findet man in Oſt- und Weſtindien an Bäumen und Sträuchern, um deren Zweige und Blätter ſie ſich mit ihren langen, blätterloſen, zweigigten Fäden ſchlinget und vermittelſt gewiſſer Warzen befeſtiget. Die gequetſchten Stengel derſelben dienen, wie Rumph anführet, den Indianern, um dadurch die Milch zum Gerinnen zu bringen. Dieſe Pflanze trägt glatte, weiſſe, durchſichtige Früchte von der Gröſſe der Erbſen, welche von einem ſüßen Geſchmack ſind und einen ſchwarzen Saamen mit einem weiſſen Kern enthalten.

6) CREPIS ſibirica, foliis amplexicaulibus, oblongis, rugoſis, inferne dentatis, caule hirto, calycibus carina ciliatis. *Linn.* Syſt. Veget. p. 600. — Sibiriſcher Pippau.

Dieſe Pflanze iſt auf den ſibiriſchen Alpen und in der Schweiz einheimiſch. Ihre Wurzel iſt perennirend; aus derſelben ſteigt ein ſteifer, geſtreifter, rauchhaarigter Stengel empor, welcher in Sibirien als ein Nahrungsmittel gebraucht wird. (Pallas.)

7) EVPHORBIA hirta, dichotoma, foliis ſerratulis ouatis acuminatis, pedunculis capitatis axillaribus, caulibus piloſis. *Linn.* Spec. plant. 651. — Fr. Herbe à lean Renaud. — Zottigte oder eßbare Euphorbie.

Es enthält zwar dieſe Pflanze, ſo wie die übrigen dieſer Gattung, einen milchigten Saft, der aber ganz

mild und ohne alle Schärfe iſt. Die Oſtindianer ſe-
hen, nach Rumphs Berichte, die zarten Stengel und
jungen Blätter derſelben, ohne den geringſten Nach-
theil davon zu verſpüren, zu andern Gemüſen hinzu,
welche davon einen angenehmen herben ſäuerlichten
Geſchmack bekommen. Man findet dieſe Art ſowohl
in Oſt- als in Weſtindien, wo ſie in Gärten und auf
gebaueten Feldern wild wächſet.

8) HELIANTHVS annuus. Jährige Son-
nenblume. (Siehe Th. I. S. 222. die An-
merkung.)

9) HERACLEVM Sphondylium, foliis pin-
natifidis, *Linn.* Sp. plant. 358. — *Common hairy*,
Cow Parsnep. — Fr. Berce. Fauſſe Bran-
curſine. — Unächte Bärenklau.

Das in den jungen Stengeln und Blattſtielen ent-
haltene Mark dieſer zweyjährigen Pflanze, welche durch
ganz Europa an ſchattigten Orten und in Sibirien
wächſet, hat einen zuckerſüſſen Geſchmack. Die Ein-
wohner in Kamtſchatka ſchälen die Rinde von den
Stengeln und Blattſtielen ab, eßen das erwähnte
Mark als einen Leckerbiſſen, und ſetzen es zu ihren
Brühen und Kuchen hinzu. Auch trocknen ſie die er-
wähnten geſchälten Theile an der Sonne, da denn aus
denſelben ein gelbes zuckerartiges Mehl von einem et-
was ſcharfen Geſchmack ausſchlägt, woraus ſie durchs
Ausklopfen einen Zucker zu bereiten wiſſen, den ſie *Aba-
batka* nennen. Die getrockneten geſchälten Blätter-
ſtiele ſetzen dieſe Völker bey ihren Gaſtereyen zum
Nachtiſch auf. Meiſtentheils aber bringen ſie die be-
ſagten Theile dieſer Pflanze durch hinzugegoſſenes
warmes Waſſer in Gährung und bereiten ein ſpiritu-
öſes Getränk daraus, welches in geringer Menge ge-
trun-

trunken, berauſcht und den folgenden Tag noch eine Schwere im Kopf zurück läßt. Bey dem Sammlen dieſer Pflanze muß man jedoch vorſichtig zu Werke gehen, weil die Wurzel und noch mehr die Rinde am Stengel und den Blattſtielen ſo ſcharf iſt, daß ſie auf der Haut Blaſen ziehet. Aus dieſem Grunde nehmen ſich die Ruſſen, wenn ſie dieſe Pflanze im Frühlinge roh und ungeſchält genießen, ſehr in Acht, daß ſie die Lippen damit nicht berühren, ſondern die Stengel nur zwiſchen den Zähnen ausſaugen. (Gmelin. Fl. ſibir. I. p. 214.). — Aus den Blättern und Saamen der unächten Bärenklau macht man in Pohlen und Litthauen, durch ein hinzugeſetztes die Gährung beförderndes Mittel eine Art von Nachbier oder Coſent, das die armen Leute daſelbſt trinken. — Dieſer Pflanze kömmt in Anſehung ihrer Eigenſchaften und Kräfte das ſchmalblättrige Heilkraut, (*Heracleum anguſtifolium Linn.*) gleich.

10) HERACLEVM Panaces, foliis pinnatis, foliolis quinis: intermediis ſeſſilibus, floribus radiatis. *Linn.* Spec. pl. 358. — Fr. Panacés de montagne. — Groſſes Heilkraut. Süßkraut.

Dieſe zweyjährige Pflanze, welche in Sibirien und auf dem Apenniniſchen Gebirge wächſet, wird von den Ruſſen in Kameſchatka des ſüſſen Marks ihrer Blattſtiele wegen geſchätzt. Wenn die Blattſtiele, ohne geſchält zu werden, gegeſſen werden, ſo wird, wie bey der vorigen Art, beym Kauen von der ſcharfen Rinde der Mund angegriffen. Dieſe Blattſtiele geben ebenfalls einen Zucker von einer gelblichten Farbe. Durch die Gährung und Deſtillation bereiten dieſe Völker ein ſtarkes ſpirituöſes Getränk und

eine Art Wein oder Meth daraus, deſſen ſie ſich ſehr häufig bedienen. (S. Gmelin a. a. O.)

11) HERACLEVM ſibiricum, foliis pinnatis, foliolis quinis intermediis ſeſſilibus, corollis vniformibus. *Linn.* Spec. plant. 358. — Sibiriſches Heilkraut.

Die Blätter und zarten Stengel dieſer Pflanze werden in Sibirien und Rußland, wo dieſe zweyjährige Pflanze ſehr häufig wächſet, gekocht als Gemüſe gegeſſen. Die Blätter haben einen ſalzigten und gewürzhaften Geſchmack und können im zweyten Jahre dem Rindvieh zu einem vortreflichen Futter dienen. Auſſerdem werden noch die Blätter mit heiſſem Waſſer aufgegoſſen und getrunken, oder man bereitet durch die Gährung einer wohlſchmeckendes Getränk daraus.

12) HOVENIA dulcis, *Thunb.* Fl. jap. p. 7: et 101. *Iaponice.* Siku. Ken. Kenpokonas.

Dieſe Pflanze, welche bey Nagaſaki in Japan wächſet, hat eine perennirende Wurzel, aus welcher ein baumartiger, dicker, mit glatten runden Zweigen beſezter Stengel entſpringt. Die Blätter ſind wechſelsweiſe geordnet, von einer eyförmigen Geſtalt, zugeſpitzt, ſägeförmig gezähnt, glatt und eine Hand groß. Die Blumen in denen man fünf Staubfäden und ein Staubgefäß, welches leztere mit einer dreygeſpaltenen Narbe beſezt iſt, erblickt, kommen theils aus den Winkeln der Blätter, theils aber auch an den Spitzen der Zweige in einer Riſpe zum Vorſchein. Die runden Blumenſtiele verdicken ſich nach dem Verwelken der Blume, und werden zu einer röthlichten fleiſchigten Subſtanz, welche einen ſüßen den Birnen ähnlichen Geſchmack hat und von den Japaneſern gegeſſen wird.

Der

Der Fruchtknoten wird zu einer dreyfächerigten dreyklappigten Kapsel, in deren jedem Fache ein einziger linsenförmiger, glatter, rother Saamen enthalten ist.

13) IMPERATORIA Ostruthium. Meisterwurz, (siehe oben S. 58.)

Die Isländer essen die Stengel als Sallat zu den Fischen, welches für dieselben eine gute und gesunde Speise abgiebt. (Olassen B. I. S. 228.)

14) LASERPITIVM trilobum, foliis trilobis incisis. *Linn.* Spec. plant. 357. — Dreylappigtes Laserkraut.

Man trift diese Art auf Gebirgen in Neapel, Oesterreich, der Schweiz und in Sibirien an. Ihre Wurzel ist perennirend und von einem gewürzhaften und bitterlichen Geschmack. Ihr Stengel wird sechs bis acht Fuß hoch, und trägt grosse Dolden mit weissen Blumen, auf welche gelblichtrothe Saamen folgen, die einen erwärmenden, gewürzhaften, dem Kümmel ähnlichen Geschmack haben. Die Russen suchen im Frühjahr die jungen Stengel dieser Pflanze auf, welche sie sehr gerne verzehren. (Pallas.)

15) LIGVSTICVM Leusticum, foliis multiplicibus: foliolis superne incisis. *Linn.* Spec. plant. 359. — Engl. Common Lovage. — Fr. Grande Liveche. Ache de montagne. — Liebstöckel.

Die hohen Gebirge Italiens und Frankreichs sind das Vaterland dieser Pflanze; und in Deutschland und Holland ziehet man sie in Gärten. In England zog man sie ehedem als eine Küchenpflanze, allein es ist dieselbe anjezt daselbst ganz ausser Gebrauch gekommen.

men. Die ganze Pflanze besitzt einen starken gewürzhaften Geruch und Geschmack, der in der Wurzel und den Saamen am stärksten ist. Die Stengel derselben können so wie die von der Brustwurzel, (*Angelica Archangelica Linn.* S. Th. I. S. 75.) zum Küchengebrauch benutzet werden. Das Rindvieh frißt zwar die Blätter dieser Pflanze sehr gerne, allein es nimmt das Fleisch desselben, so wie auch die Milch der Kühe, welche vor Kurzem davon gefressen haben, davon einen sehr widrigen Geschmack an. (S. Schwed. Abhand. B. 12. S. 103.)

16) LYSIMACHIA vulgaris, paniculata, racemis terminalibus. *Linn.* Sp. plant. 209. Engl. *Common yellow Looſe-ſtrife* or *Willow-herb.* — Fr. Corneille commune. Chaſſe boſſe. Perce boſſe. — Gelber Weiderich. Gelbes Weidenkraut. Gemeiner Weidrich.

Der gelbe Weiderich, welcher in Europa und Sibirien, in feuchten Gegenden wächſet, hat eine perennirende, kriechende Wurzel, aus welcher aufrechte, eckigte, anderthalb- bis drey Fuß hohe Stengel hervorwachſen. Das Mark dieſer Stengel wird in Kamtſchatka als eine angenehme Speiſe gegeſſen.

17) OROBANCHE maior, caule ſimpliciſſimo pubeſcente, ſtaminibus ſubexſertis. *Linn.* Spec. pl. 882. Engl. *Broomrape.* — Fr. Herbe aux Taureaux. — Groſſe Sommerwurz. Löwenſchwanz.

Dieſe Pflanze wächſet auf trocknen Aeckern und Wieſen, auch in Wäldern durch ganz Europa wild. Die jungen und zarten Stengel derſelben, welche bitterlich ſchmecken, und ſo wie das ganze Gewächſe nach Gewürz-

Gewürznelken riechen, haben keinen unangenehmen Geschmack und sind von einigen, als Spargel zu essen, empfohlen worden. In Schonen werden sie so wohl roh und auch gekocht als Sallat gegessen. (Siehe Schwed. Abh. B. 6. S. 277.)

18) RHEVM Ribes, foliis granulatis, petiolis aequalibus. *Linn.* Spec. plant. 532. — Engl. *Ribes Rhubarb.* — Persische oder Morgenländische Rhabarbar.

Aus den Stengeln und Blattstielen dieser Art, welche einen angenehmen sauren Saft enthalten, wird bey den Morgenländern eine Art von Gelee bereitet, deren die arabischen Aerzte unter dem Namen *Rob Ribes* erwähnet haben. In Persien werden die Blätterstiele an die Suppen gekocht, oder roh mit Salz und Pfeffer gegessen. — Von den Stengeln der Krausblättrigen Rhabarbar, (*Rheum undulatum Linn.*) siehe weiter unten unter den Blättern.

19) SCOLYMVS maculatus, foliis margine attenuatis. *Linn.* Sp. pl. 1143. Engl. *Annual Golden Thistle.* — Fr. Epine jaune. — Gefleckte Goldistel.

Diese Pflanze wächset in Italien und um Narbonne, wo die jungen geschälten Stengel als Sallat gegessen werden.

20) SPIRAEA Vlmaria. *Linn.* Spec. plant. 702. Barba Caprae. Regina prati. Vlmaria. — *Queen of the meadows. Meadow Sweet.* — Fr. Reine des prés. Ormière. Petite Barbe de chevre. Vignette. — Geißfuß. Geißwedel. Johanniswedel. Geißbart.

Die

Die Russen und Kamtschadalen essen im Frühlinge die jungen Blätter und Stengel dieser Pflanze, welche einen herben und bitterlichen Geschmack, zugleich aber in allen Theilen einen angenehmen Geruch hat. Aus den Wurzeln, welche perennirend, dick, von aussen gelblicht, von innen aber weiß sind, bereiten die erwähnten Völker eine Art von Grütze. — Diese Pflanze ist durch ganz Europa auf feuchten Wiesen, an Wassergräben und Bächen anzutreffen. Die getrockneten Blätter derselben geben einen wohlschmeckenden Thee von gelblichter Farbe.

21) TRIFOLIVM repens, capitulis vmbellaribus, leguminibus tetraspermis, caule repente. *Linn.* Spec. plant. 1080. — *White Meadow Trefoil.* — Fr. Treffle rampant. — Weisser Wiesenklee. Kriechender Wiesenklee. Weisser Honigklee. Weisser Feldklee. Bienenklee. Weisse Fleischblume.

In Island werden die dicken Stiele, in Milch gekocht oder auch roh mit Butter, für eine Leckerspeise gehalten. Ehedem war dieses daselbst eines von den allgemeinen Nahrungsmitteln, anjezt aber ist dieses Gerichte nur noch in denjenigen Gegenden im Gebrauche, wo sich diese Pflanze in grosser Menge findet. (Olaffen Reise durch Island B. II. S. 106.)

22) VISCVM album, foliis lanceolatis obtusis, caule dichotomo, spicis axillaribus. *Linn.* Spec. plant. 1451. — *Common Misseltoe with white berries.* — Fr. Gny à fruit blanc. — Weisser Mistel.

Der Stengel dieser sehr bekannten Schmarozerpflanze, welche in ganz Europa und auch in Asien einheimisch

heimisch ist, ist bisweilen in theuren Zeiten von armen Leuten gedörret, gestossen und mit Roggenmehle vermischt zu Brod gebacken worden, welches ohne Nachtheil der Gesundheit dem Körper zur Nahrung gedient hat. (S. Bocks Naturg. von Preussen B. 3. S. 367.) Der medicinische Gebrauch desselben gegen epileptische Krankheiten ist zur Gnüge bekannt.

23) ZEA Mays. Linn. Türkischer Weizen. S. Th. I. S. 547.

Aus den Stengeln des türkischen Weitzens hat Jacquin einen Zucker bereitet, und diese Versuche sind in Ungarn nachgemacht worden. (Chem. Annalen St. I. S. 96.)— Es könnten daher diese Stengel ebenfalls als ein Nahrungsmittel benutzet werden.

Zweyter Abschnitt.

Eßbare Sprößlinge.

1) Achillea Ptarmica. Deutscher Bertram.
2) Asparagus albus. Weisser Spargel.
   Asparagus maritimus. Meerspargel.
3) Atriplex Halimus. Glatträndige Melde.
4) Bryonia alba. Gemeine Zaunrübe.
5) Calamus Rotang. Rotang. Palmriet.
6) Chamaerops humilis. Niedrige Zwergpalme.
   Caryota vrens. Brennpalme.
   Borassus flabelliformis. Weinpalme.
7) Cichorium Intybus. Wegwart. Hindläufte.
8) Clematis Vitalba. Gemeine Waldrebe.
9) Conuallaria Polygonatum. Weißwurzel.
10) Conyza cinerea. Äschgraue Dürrwurzel.

11) Cu-

11) Cucurbita Pepo. Gemeiner Kürbis.
12) Eryngium campeſtre. Mannstreu.
13) Ononis arvenſis. Hauhechel.
14) Roſa canina, Gemeine wilde Roſe.
15) Ruſcus aculeatus. Gemeiner Mäuſedorn.
16) Sambucus nigra. Gemeiner Hollunder.
17) Smilax China. Chinawurzel.

1) ACHILLEA Ptarmica, foliis lanceolatis acuminatis, argute ſerratis. *Linn.* Spec. pl. 1266. *Sneezewort. Gooſe-tongue. Baſtard Pellitory.* — Fr. Herbe à éternuer. — Deutſcher Bertram. Weiſſer Rheinfarrn. Wieſenbertram. Weiſſer Dorant. Wilder Dragun. Wieſendragun. Achillenkraut.

Die jungen Sproßen dieſer Pflanze, welche im ganzen gemäſſigten Europa an Hecken und Geſträuchen wild wächſet, werden in Irland im Frühlinge unter die Sallaten als ein Gewürze gemiſcht, (*Rutty* Nat. hiſt. of Dublin. p. 74.), und die Wurzeln an einigen Orten, in Verbindung mit dem Tauſendgüldenkraut in einem Säckchen in das Bier gehängt, um daſſelbe gegen das Sauerwerden zu verwahren und gut zu erhalten.

2) ASPARAGVS albus, ſpinis retroflexis, ramis flexuoſis, foliis faſcieulatis angulatis, muticis, deciduis. *Linn.* Sp. plant. 449. Aſparagus foliis acutis *C. Bauh.* Pin. 460. — Engl. *Sharp-leaved Aſparagus.* — Fr. Aſperge blanche. — Weiſſer Spargel.

Portu-

Portugall und Spanien sind das Vaterland dieser strauchartigen Pflanze, deren Stamm und Zweige mit einer sehr weissen Rinde bedeckt sind. Die jungen Sprößlinge derselben werden an Suppen gekocht und mit Butter als Sallat oder Gemüse zubereitet. S. *Gesner* Phytograph. sacrae general. Pars practica prior, Tiguri, 1760. p. 23. — Von dem Meerspargel (*Asparagus officinalis* Var. *maritimus Linn.*), welcher eine Varietät des gemeinen Spargels ist, werden ebenfalls die Sprößlinge zu Sallaten gebraucht.

3) ATRIPLEX Halimus, caule fruticoso, foliis deltoidibus integris. *Linn.* Spec. plant. 1492. — Engl. *Sea-Purslane-tree.* — Fr. Arroche marine. Sourenelle. — Glattrandige Melde.

Diese staudenartige Pflanze wächset in Portugall, Spanien, Sibirien und Viginien am Seeufer an feuchten naßen Orten wild. Die Blätter sind dreyeckigt, fleischigt, glatt und von einem säuerlichten salzigten Geschmack. Die jungen Sproßen werden in Portugall so wie bey uns der Spargel gegessen. — Die Holländer machen die Blätter und zarten Stengel mit Salzbrühe ein, und essen sie im Winter als Sallat um den Appetit zu reitzen.

4) BRYONIA alba, foliis palmatis, utrinque calloso-scabris. *Linn.* Spec. pl. 1438. — *White Bryony. Wild Hop.* — Fr. Couleuvrée. Bryonne blanche. Vigne blanche. — Gemeine Zaunrübe. Gichtrübe. Weisse Gichtrübe. Hundskürbis. Zaunrebe. Teufelskirschen. Strickwurz.

Die jungen Sproßen dieser in ganz Europa wachsenden Pflanze werden an einigen Orten als Gemüse

gegeſſen; ſie verurſachen aber doch bisweilen ein ſtarkes Purgieren. Wird die friſche Wurzel dieſer Pflanze ſo wie die Kartoffeln behandelt, ſo erhält man aus ſolcher ebenfalls ein weiſſes Stärkemehl. In Waſſer gekocht, giebt es eine Gallerte, die der aus dem Weizen erhaltenen gleichet, einen faden Geſchmack hat, gelinde iſt und gut klebt. Bergius fand das Stärkemehl aus der Zaunrübe, nachdem er es an der Sonne getrocknet und einige Wochen aufgehoben hatte, gar nicht ſcharf. (Mat. med. p. 786.).

5) CALAMVS Rotang, Arundo Zeylanica ſpinoſiſſima, maior, fructibus rotundis ſcabris acidis. *Linn.* Spec. pl. 462. Engl. *Dragons blood.* Fr. Ionc ou Palmier de l'Inde. Canne à fruit de Bengale. — Rotang. Palmriet.

Der Rotang wächſet in Oſtindien in großen Wäldern und an flieſſenden Waſſern. Er treibt aus der Wurzel einen oder mehrere rohrförmige, weiche und biegſame Stengel, welche ſich um die Bäume ſchlingen und öfters zu einer Länge von etliche hundert Ellen wachſen. Wenn man einen Stengel zerſchneidet, ſo flieſſet eine ziemliche Menge von einem trinkbaren Waſſer heraus. Aus den Früchten deſſelben wird eine gute Sorte von Drachenblut (Sanguis Draconis in lacrymis) in Oſtindien bereitet. — Von einigen Rotangarten kochen die Indianer, wie Rumph berichtet, die zarten Knospen und junge Sprößlinge als Gemüſe und bereiten daraus mit Pfeffer und Fleiſchbrühe eine ſchmackhafte Speiſe. Die obenerwähnten Stengel aber benutzen ſie zu Matten, Körben, Peitſchen, Stricken, Schiffſeilen u. ſ. w.

6) CHAMAEROPS humilis, frondibus palmatis, plicatis, ſtipitibus ſpinoſis. *Linn.* Spec.

Library of

plant. 1657. Engl. *Dwarf Palm. Palmetto.* Fr. Palmier Nain. — Niedrige Zwergpalme. Palmito.

Man findet diese Palmenart im südlichen Europa, vorzüglich aber in Spanien, woselbst sie auf dürren und sandigen Feldern, nach Osbeck, sehr gemein ist; in Italien und Sicilien wächset sie auch an der Seeküste. Sie hat fast gar keinen, oder einen sehr niedrigen Stamm, sondern es kommen die Blätterstiele fast unmittelbar aus der Krone der Wurzeln hervor. Die Blätter sind oben an einem zusammengedrückten und auf allen Seiten mit starken Dornen besetzten Blätterstiele befestiget; sie breiten sich fächerförmig aus, haben viele Falten und fingerförmige Abtheilungen; ihre Länge beträgt zwölf bis achtzehn Zoll und ihre gröste Breite bis vier Fuß. Am Rande sind sie mit zarten sägeförmigen Zähnen besezt, und mit weissen schmalen Ecken versehen. Wenn die Blätter hervorkommen, so liegen sie wie ein zusammengelegter Fächer bey einander und sie sind durch starke Fasern mit einander verbunden, welche längst des Randes der Blätter gelegen sind; nach der Entfaltung derselben aber hängen die besagten Fasern an den Seiten und Enden herab. Die Blumenkolbe bricht zwischen den Blättern hervor; es ist dieselbe mit einer dünnen Scheide bedeckt, welche bey der Oefnung der Blumenbüschel abfällt. Es finden sich bey der niedrigen Zwergpalme männliche und Zwitterblumen auf verschiednen Pflanzen. Die Zwitterblumen haben einen dreyfach getheilten Blumenkelch, eine dreyblättrige Blumenkrone, sechs Staubfäden und es folgen auf dieselben drey kugelrunde einkernigte Steinfrüchte. Die männlichen Blumen sind eben so wie die Zwitterblumen beschaffen, ausgenommen, daß bey denselben die

Staubwegs und Früchte fehlen. — Die Sprößlinge oder Köpfe, in denen die Blätter, Blumen und Früchte enthalten sind, bestehen aus einer sehr zarten und schmackhaften Substanz, welche **Palmenhirn** genennet und mit Pfeffer und Salz zum Nachtisch gegessen wird. Von der Wurzel, welche sich sehr stark ausbreitet, schälet man die Rinde ab, und genießt sie roh und die reifen Früchte empfiehlt man wegen ihrer zusammenziehenden Eigenschaft gegen den Durchfall. — In Westindien wächset eine Spielart von dieser Zwergpalme, welche keine Dornen trägt und insgemein die **königliche Palmette** genennt wird. Miller erwähnt ihrer unter dem Namen Chamaerops foliis flabelliformibus maximis, stipitibus glabris.

Es ist im ersten Theile Seite 112. bereits angemerkt worden, daß die Köpfe oder Sprößlinge der mehresten Palmenarten einen eßbaren Kohl geben. Dieses gilt von der **Sagopalme** (*Cycas circinalis L.* Th. I. S. 124.); von der **Fächer- oder Schirmpalme** (*Corypha umbraculifera L.* s. Th. I. S. 380.); von der **Dattelpalme** (*Phoenix dactylifera L.* s. Th. I. S. 394.) und von der **Cocospalme** (*Cocos nucifera L.* s. Th. I. S. 565.). Auch die **Brennpalme** (*Caryota urens Linn.*), deren Früchte einen ätzenden Saft enthalten, giebt einen eßbaren Kohl, der jedoch schlechter ist als von andern Palmenbäumen. Der Kohl von der **Weinpalme** (*Borassus flabelliformis Linn.*) ist von einem süßen sehr angenehmen Geschmack. (S. Linné Pflanzensystem nach Anleitung des Houttuynischen Werks übersetzt durch Panzern. B. 1. S. 178.).

7) CICHORIVM Intybus. **Wegwart.** **Hindlauft.** s. oben S. 46.

8) CLE-

8) CLEMATIS Vitalba, foliis pinnatis: foliolis cordatis scandentibus. *Linn.* Sp. pl. 766. — Fr. Herbe aux gueux. Viorne des pauvres. — Engl. *Traveller's joy.* *Virgins Bower.* — Gemeine Waldrebe. Lienen.

Die gemeine Waldrebe wächset in den gemäßigten und südlichen Theilen von Europa in den Wäldern, Büschen und Hecken. Ob solche gleich eine heftige Schärfe enthält, so werden doch die jungen Sprossen davon als Sallat zu Paris gegessen. (Vicat Mat. med. B. II. S. 71.).

9) CONVALLARIA Polygonatum. Weißwurzel. S. oben S. 7.).

10) CONYZA cinerea, foliis oblongis, floribus paniculatis. *Linn.* Spec. plant. 1208. — Aschgraue Dürrwurzel.

Die jungen Sprossen dieser in Ostindien wachsenden Pflanze werden, nach Rumphs Berichte, von den Indianern als Gemüse gekocht gegessen. Mit den Blättern füttert man daselbst die Schweine.

11) CVCVRBITA Pepo. *Linn.* Gemeiner Kürbis. (S. Th. I. S. 415.).

Die äussersten zarten Schößlinge an den Kürbisstengel können ebenfalls zur Speise dienen. Man bricht sie ab, wo sie am weichsten sind, brühet sie ab, lässet sie in einem Durchschlag abtropfen und kalt werden und ißt sie mit Oel, Essig, Salz und Pfeffer als wie Sallat, oder setzt sie zu Suppen hinzu. (Siehe Zückert von den Speisen aus dem Pflanzenreich. S. 125.).

12) ERYNGIVM campeſtre. *Linn.* Mannstreu. (ſ. oben S. 54.)

Die Sprößlinge werden im Frühlinge als Sallat gegeſſen.

13) ONONIS aruenſis, floribus racemoſis geminis, foliis ternatis: ſuperioribus ſolitariis, ramis inermibus ſubuilloſis. *Linn.* Sp. pl. 1006. *Cammock. Reſt-Harrow.* — Fr. Arrête boeuf commun. Bourande. Bugrande. — Hauchechel. Heuhechel. Stallkraut. Ochſenkraut, Ochſenbrech. Stachelkraut. Weibergeflatſche.

Die Hauhechel wächſet in ganz Europa und auch in Aegypten wild. Ihre Wurzel gehöret unter die fünf ſogenannten kleinen eröfnenden Wurzeln. Die jungen Blättersproſſen, wenn ſie noch keine Stacheln haben, ſind ehedem als Gemüſe genoßen worden, und anjezt werden ſie noch in der Schweiz in Salzbrühe eingemacht, wo ſie denn eine angenehme Speiſe abgeben. (Vicat Mat. med. B. I. S. 109.).

14) ROSA canina. *Linn.* Engl. *Common wild Briar. Dog's roſe. Hep-tree.* — Gemeine wilde Roſe. Hanebuten. (S. auch Th. I. S. 246.).

Die jungen, zarten, erſt hervorgeſproſſenen, noch grünen Stengel dieſer Pflanze ſind zur Speiſe angewendet worden, und es ſollen dieſelben keinen unangenehmen Geſchmack haben. (*Rutty* Nat. hiſt. of Dublin Vol. I. p. 50.) — Die Blätter aller Arten von Roſen, insbeſondere aber die von der gemeinen wilden Roſe, werden, wenn ſie getrocknet und mit heißem Waſſer aufgegoſſen werden, ſtatt des Thees (Ephemerid. Nat. Curioſ.) empfohlen. Sie geben dem Waſſer

Wasser eine schöne grüne Farbe und kommen so wohl in Ansehung des gelinden zusammenziehenden Geschmacks als auch des angenehmen Geruchs dem wahren Thee nahe, wo sie denselben nicht noch übertreffen. — Die Tartarn zerhacken die Wurzeln oder frischen Stengel dieser Pflanze und kochen solche als Thee. (Pallas Reise B. III. S. 264.).

15) RVSCVS aculeatus, foliis suprafloriferis nudis. *Linn.* Spec. plant. 1474. — *Butchers-broom. Knee-Holly.* — Fr. Petit Houx. Housson. Houx Frelon. Fragon. Bois piquant. — Gemeiner Mäusedorn.

Die jungen Sprößlinge dieser in den südlichen Theilen von Europa wachsenden Pflanze könnnen, wie Walter (Gartenkunst S. 388.) anführet, als Spargel gegessen werden. Sie haben jedoch einen bitterlichen Geschmack. In Italien werden sie ebenfalls zur Speise genuzt und hauptsächlich zur Beförderung des Urins gegessen.

16) SAMBVCVS nigra, cymis quinquepartitis, caule arboreo. *L.* Sp. pl. 385. — *Elder-tree.* Fr. Sureau commun. — Schwarzer oder gemeiner Hollunder. Holderstrauch. Flieder.

Die jungen Sproßen vom Hollunder werden von vielen entweder unter den Spinat gekocht, dem sie purgierende Kräfte mittheilen; oder abgebrühet und wieder getrocknet und mit Essig und Oel als Sallat gegessen. Diese lezte Bereitung, welche in Thüringen unter dem gemeinen Volke sehr im Gebrauch ist, muß vorsichtig gebraucht werden, weil sie anhaltendes Purgieren, Erbrechen und andere schlimmen Zufälle erregen kann. Die jungen Blätter besitzen gleiche Kräfte. — Die frischen Fliederblüthen werden im Sommer mit

Milch aufgegossen, oder in den ganzen Dolden in einen Teig getaucht und in Butter gebacken; auch setzt man sie zu Eyerkuchen hinzu, denen sie einen besondern und guten Geschmack mittheilen. Aus den frischen Beeren macht man Suppen und kalte Schaalen, die zwar einen vortrefflichen Geschmack haben, jedoch aber, zumal wenn viel Gewürze hinzu gesetzt wird, Schweiß erregen und erhitzen. Mit dem Safte der Beeren werden die Weine roth gefärbt. Der daraus bereitete Muß, (*Rob Sambuci*) welches einen säuerlichen Geschmack hat, besitzt nährende, gelind laxierende und schweißtreibende Kräfte, und ist von vielfachem Nutzen; mit Zucker versüßt ist es angenehm zu essen. Aus den Beeren wird in einigen Ländern, wo man keinen Wein bauet, ein Wein bereitet, der dem Frontinak gleicht. Man läßt nämlich diese Beeren mit Zucker, Ingwer und Würznelken, oder auch mit bloßem Zucker gähren. (*Haller* Stirp. Helvet. p. 299.) Es läßt sich auch ein Branntewein davon abziehen. (Bergius Mat. med. p. 244.) Der Wein, den Bergius aus diesen Beeren erhielt, hatte einen eckelhaften Geschmack. Das aus den Kernen der reifen Beeren ausgepreßte Oel soll bey Verstopfungen des Leibes mit großem Nutzen anzuwenden seyn. (Bock Naturgesch. von Preußen B. III. S. 154.).

17.) SMILAX China. *Linn.* Chinawurzel. (Siehe oben S. 76.)

Die Perser, Türken und Armenier gebrauchen die jungen Sprößlinge dieser Pflanze, als wie wir den Spargel. (Gmelin Reise. B. III. S. 311.).

Drittes Hauptſtück.

Eßbare Blätter.

Zweyter Abſchnitt.

Blätter, welche als Gemüſe gebraucht werden oder Kochkräuter.

1) Acanthus edulis. Eßbare Bärenklau.
2) Achyrantes aſpera. Rauhe Spreublume.
—— —— lappacea. Klettenartige Spreublume.
3) Aegopodium Podagraria. Zipperleinkraut.
4) Agave americana. Agavé.
5) Amaranthus Blitum. Kleiner Meyer.
—— —— viridis. Grüner Amaranth.
—— —— ſpinoſus. Stachlichter Amaranth.
—— —— triſtis. Trauriger Amaranth.
—— —— liuidus. Bleyfarbner Amaranth.
—— —— flauus. Blaßgelber Amaranth.
6) Anchuſa officinalis. Gemeine Ochſenzunge.
7) Apium decumbens et ſapidum.
8) Apocynum reticulatum. Netzförmiges Apocynum.
9) Atriplex haſtata. Spontonförmige Melde.
10) Baſella rubra, alba et lucida. Rothe, weiſſe und glänzende Beerblume.
11) Bellis perennis. Gänſeblume.
12) Braſſicae ſpecies. Kohlarten.
Braſſica violacea. Chineſiſcher Kohl.

13) Bryonia cordifolia. Herzblättrigte Zaunrübe.
14) Caçalia ſonchifolia. Gänſediſtelblättrige Peſtwurzel.
15) Caſſia Sophera. Sophera.
16) Celoſia argentea. Silberfärbige Celoſie.
—— —— criſtata. Hahnenkammförmige Celoſie.
17) Chenopodium album. Weiſſer Gänſefuß.
18) Cineraria glauca. Graue Aſchenpflanze.
19) Ciſſus quadrangularis. Viereckigte Klimmen.
20) Clitoria Ternatea. Moluckiſche Clitorisblume.
21) Cochlearia danica. Däniſches Löffelkraut.
22) Commelina benghalenſis. Bengaliſche Commeline.
23) Conuoluulus Medium. Schmalblättrige Winde.
24) Conuoluulus reptans. Fortlaufende Winde.
25) Conyza pubigera. Zarthärige Dürrwurzel.
26) Croton variegatum. Buntes Croton.
27) Epilobium tetragonum. Viereckigter Weidrich.
28) Glaux maritima. Seeſtrands-Milchkraut.
29) Goſſypium arboreum. Baumartige Baumwolle.
30) Hedyſarum vmbellatum. Crocodilsblatt.
31) Hydrocotyle aſiatica. Aſiatiſcher Waſſernabel.
32) Hymenaea Courbaril. Baſtard-Heuſchreckenbaum.
33) Illecebrum ſeſſile. Ungeſtielte Knorpelblume.
34) Lamium album. Weiſſe Taubneſſel.
—— —— purpureum. Rothe Taubneſſel.

35) Lap-

35) Lapſana communis. Gemeiner Rainkohl.
36) Liguſticum ſcoticum. Schottländiſcher Liebſtöckel.
37) Malua crispa. Krauſe Pappel.
Malua ſylueſtris. Waldmalve.
Malua verticillata. Chineſiſche Pappel.
38) Menyanthes Nymphoides. Seeblumenartige Zotenblume.
39) Mercurialis annua. Gemeines Bingelkraut.
40) Momordica triſoliata. Dreyblättriger Balſamapfel.
41) Oſyris japonica. Janna Jkada.
42) Papauer Rhoeas. Klapperroſe.
43) Periploca eſculenta. Eßbare Hundswinde.
44) Pluckenetia volubilis. Gewundene Pluckenetie.
45) Pontederia vaginalis. Scheidenartige Pontederie.
— — haſtata. Spontonförmige Pontederie.
46) Ranunculus auricomus. Süſſer Jahnenfuß.
— — repens. Kriechender Jahnenfuß.
— — lanuginoſus. Wolligter Jahnenfuß.
— — acris. Gemeiner Wieſenjahnenfuß.
47) Rheum vndulatum. Krausblättrige Rhabarber.
Rheum compactum. Dichte Rhabarber.
48) Rheum palmatum. Wahre chineſiſche Rhabarber.
49) Rhodiola roſea. Gemeine Roſenwurzel.
50) Rindera tetraſpis.
51) Rumex Patientia. Gartenampfer.
52) Rumex criſpus. Krauſer Ampfer.

53) Ru-

52) Rumex acutus. Gemeine Grindwurz.
— — aquaticus. Waſſerampfer.
— — ſpinoſus. Stachlichter Ampfer.
— — pulcher. Schöner Ampfer.
— — digynus. Weſtmorcland Sauerampfer.
— — Acetoſella. Schaafampfer.
— — ſanguineus. Blutampfer.
53) Rumex obtuſifolius. Stumpfblättriger Ampfer.
54) Senecio Iacobaea. Jakobskraut.
55) Seſuuium Portulacaſtrum. Meerportulack.
56) Stapelia incarnata. Fleiſchfarbige Stapelie.
57) Symphytum officinale. Schwarzwurzel.
58) Stilago Punius. Salamanderbaum.
59) Tetragonia cornuta.
60) Trigonella Platycarpos. Breithülſigte Trigonelle.
61) Tuſſilago Farfara. Huflattich.
62) Viola odorata. Märzviole.
63) Viola tricolor. Ackerviole.
64) Vlmus campeſtris. Ulmbaum.

1) ACANTHVS edulis, foliis lanceolatis, ſubdentatis; ſpicis bracteis ſpinoſis. *Forſkal* Fl. Aegypt. arab. p. 114. — Eßbare Bärenklau.

In Arabien, wo dieſe Pflanze wild wächſet, wird dieſelbe *Sogáf* genennet. Man ißt daſelbſt die friſchen Blätter, welche eine ſchmackhafte Speiſe abgeben. Die reifen Saamen ſollen, wenn man ſie in der Hand mit Speichel vermiſcht, mit einem Platzen zerſpringen.

2) Achy-

2) ACHYRANTES aſpera, caule erecto, calycibus reflexis ſpicae adpreſſis. *Linn.* Spec. pl. 295. — Fr. Achyrante à tige droite. — Rauhe Spreublume.

Dieſer Strauch wächſet in Oſtindien, auf den amerikaniſchen Inſeln und in Sicilien wild. In Oſtindien werden die Blätter deſſelben, ſo wie auch die von der klettenartigen Spreublume, (*Achyranthes lappacea Linn.* Fr. Amaranthe des Indes), als Gemüſe gegeſſen.

3) AEGOPODIVM. Podagraria, foliis caulinis ſummis ternatis. *Linn.* Spec. plant. 379. *Goutwort.* — Fr. Pied d'Aigle. Podagraire d'Europe. Herbe aux Goutteux. — Gierſch. Zipperleinkraut. Baumtropfen. Gerhardskraut. Strenzel. Kleine wilde Engelwurzel. Griesbart.

Dieſe Pflanze, welche überall in Europa auf Wieſen, Schutthaufen und in Gärten wächſet, iſt ein wenig gewürzhaft. In Schweden werden die jungen Blätter zur Frühlingszeit entweder allein oder in Verbindung mit andern eßbaren Kräutern, als wie Gemüſe genoſſen.

4) AGAVE americana, foliis dentato-ſpinoſis, ſcapo ramoſo. *Linn.* Spec. plant. 461. — Fr. Agave. Grand Aloë commun. — Amerikaniſche Aloe. Baumaloe. Agave.

Dieſe Pflanze iſt in Mexiko und andern heißen Ländern von Amerika, und auch, wie Haller angiebt, in der Schweiz einheimiſch. Die Amerikaner ziehen von dieſer Pflanze in ihrer Hauswirthſchaft einen beträchtlichen Nutzen. Zur Speiſe dient ihnen

das Mark der frischen Blätter, welches sie kochen; auch vergraben sie die Blätter eine Zeitlang in die Erde, welche nach Osbecks Bericht; durch diese Behandlung einen Melonengeschmack erhalten sollen. Aus dem Saft der Wurzel bekommen sie einen Saft, der durch das Einkochen einen Syrup oder Zucker giebt, oder aus dem sie durch die Gährung einen stark berauschenden Wein, oder auch einen guten Essig zu bereiten wissen.

5) AMARANTHVS Blitum, glomerulis lateralibus trifidis, foliis ouatis retusis, caule diffuso. *Linn.* Spec. pl. 1405. — Engl. *Small Blight* or *Strawberry-Spinach.* — Fr. Blette d'Europe. Blette commune. — Mayer. Kleiner Meyer. Meyeramaranth. Meyerhahnenkamm. Wilde Melde. Hundsmelde.

Es giebt zwo Spielarten von dieser Pflanze, nehmlich den weissen Meyer (*Am. Blitum album*) und den rothen (*Blitum rubrum*), welche in den Gärten durch ganz Europa wild wachsen. Die gemeinen Leute eßen das Kraut wie Spinat, es giebt aber eine schlechte Kost ab. Die Saamen können wie Hirse gekocht und gegessen werden. — Die Portugiesen essen die Blätter vom grünen Amaranth, (*Amaranthus viridis Linn.*) den sie Bredos nennen, als ein Gemüse. — Auf gleiche Art ißt man in Ostindien die Blätter vom stachlichten (*Am. spinosus Linn.* Fr. *Bred de Malabar.*) und vom traurigen Amaranth (*Am. triſtis Linn.*); vom letztern werden die gekochten Stengel sowohl wie Gemüse als auch wie Sallat verspeiset. Der bleyfarbne Amaranth (*Amaranthus liuidus L.*) welcher in Virginien einheimisch ist, dient ebenfalls zur Speise. — Auch die

Blätter

Blätter des blaßgelben (*Am. flavus Linn.*) und des blutrothen Amaranths (*Am. ſanguineus L.*) können als Zugemüſe gegeſſen werden.

6) ANCHVSA officinalis, foliis lanceolatis, ſpicis imbricatis ſecundis. *Linn.* Spec. plant. 191. — *Bugloſſ.* — Fr. Bugloſſe des boutiques. — Gemeine oder deutſche Ochſenzunge.

Die jungen Blätter von der gemeinen Ochſenzunge werden im Frühlinge in Schweden und Irland (*Rutty* p. 45.) als Gemüſe mit Kohl zugerichtet. Sie haben einen ſüßlichten, ſchleimigten, krautartigen Geſchmack.

7) APIVM decumbens et *Apium* ſapidum, *Banks.*

Die leztere dieſer beyden Arten wird auf der nördlichen Inſel von Neuſeeland als Gemüſe genoſſen; es iſt ſolche eine gute antiſkorbutiſche Pflanze. Die erſtere Art wird auch auf der weſtlichen Küſte des Feuerlandes angetroffen und iſt ebenfalls ein heilſames Mittel gegen den Scorbut. (Siehe J. R. Forſters Bemerkungen S. 145.).

8) APOCYNVM reticulatum, caule volubili perenni, foliis ouatis ventoſis. *Linn.* Spec. pl. 312. — Netzförmiges Apocynum.

Die Blätter dieſer Pflanze werden in Oſtindien als Gemüſe gekocht; der Geſchmack derſelben iſt bitterlicht.

9) ATRIPLEX haſtata, caule herbaceo; valuulis ſemineis magnis deltoidibus ſinuatis. *Linn.* Sp. plant. 1494. — Engl. *Wild Orach with a ſpear*

a spear-pointed leaf. — Spontonförmige Melde.

Die Blätter dieſer Pflanze, welche in Europa an Wegen, Gärten, und an den Seeufern, auch in dem nördlichen Deutſchland an Gräben häufig wild wächſet, ſind ſehr groß. So lange als ſie zart ſind, werden ſie von den Einwohnern der Waldayiſchen Gebirge in Rußland mit Fiſchen oder Fleiſch gekocht und ſo wie Sauerkohl gegeſſen. In Irland rechnet man dieſe Pflanze, nach Kurry, ebenfalls unter die Kochkräuter.

10) BASELLA rubra, *Linn.* Spec. plant. 390. Fr. Epinard d'Amerique. Rothe Beerblume. — *Baſella alba Linn.* Weiſſe Beerblume. — *Baſella lucida Linn.* Glänzende Beerblume.

Dieſe drey Pflanzen werden faſt durchgängig von den Indianern als Gemüſe ſo wie bey uns die Bete gekocht und gegeſſen. Es geben jedoch dieſelben eine unſchmackhafte Speiſe ab.

11) BELLIS perennis, ſcapo nudo. *Linn.* Sp. plant. 1148. — *Common Daiſy.* — Fr. Paquerette vivace. Pasquette. Marguerite. — Gänseblume. Angerblume. Wilde Maasliebe. Perennirende Maasliebe. Margarethenblume. Marienblume. Tauſendſchön. Monatblümchen.

Dieſe kleine Pflanze hat keinen Geruch, aber einen etwas ſcharfen Geſchmack. Sie wurde ehedem mit unter die Kohlkräuter gerechnet und mit Fleiſch gekocht, oder auch im Frühjahr (Gänſeſtöckgen) als Sallat gegeſſen; anjezt wird ſie nur ſelten gebraucht.

12) BRAS-

12) BRASSICAE Species. Die Kohlarten. (Siehe auch Th. I. S. 118. f. und S. 172. f.)

BRASSICA oleracea, radice cauleſcente, tereti, carnoſa. *Linn.* Spec. plant. 932. Engl. *Cabbage.* — Fr. Chou. — Kohl. Gartenkohl.

Die Spielarten des Kohls ſind folgende;

1) Der weiſſe Kohl,*) gemeine weiſſe Kopfkohl, Weiskraut, Kappeskraut, (*Braſſica oleracea* Var. *capitata Linn.* Braſſica capitata alba *Bauh.* Engl. *Common white Cabbage.* Fr. Chou pommé ordinaire, Chou à pomme. Choux Capus, Cabu, Capu.) — Die Untervarietäten deſſelben ſind: (1) Der rothe Kopfkohl (Braſſica capitata rubra *Bauh.* Engl. *Red Cabbage.* Fr. Choux rouge) iſt ein rundlichter, blutrother, dickblättriger, ſehr feſter Kopfkohl von mittlerer Gröſſe. — (2) Der Zuckerhuthkohl, (Braſſica pyramidalis *Mill.* Engl. *Sugarloaf-Cabbage*) Spitzfrühkraut, Schwabenkraut, iſt ein länglichter zuckerförmiger, weiſſer Kopfkohl; man hat von ihm zwo Sorten: eine frühe niedrige (*Early Dwarf Sugarloaf*) und eine groſſe hohlichte (*Large hollow Sugarloaf-Cabbage.*) — (3) Der frühe weiſſe Kohl, Frühkraut, Windelſtädter Kopfkohl, Spitzfrühkraut, (Braſſica praecox *Mill.* Engl. *Early Cabbage.* Fr. Petit Choux pommé hatif) iſt ein ſehr kleiner, rundlichter, etwas ſpitzig zugehender Kopfkohl. Miller erwähnt zwoer Sorten mit ganz glatten Blättern, die er *Early Yorkshire* und *Early Batterſea Cabbage* nennt. — (4) Der aus-

*) Läders Küchengartengewächſe. S. 853. f. Siehe auch *I. R. Spielmann* Olerum Argentoratenſium Faſcic. I. p. 29. Argent. 1769. 4.

ausländiſche Biſamkohl (Braſſica peregrina *Mill.* Engl. *Foreign Muſk Cabbage*) iſt eine kleiner, rundlichter, etwas ſpitzig zugehender Koſkohl und von einen vorzüglichen Wohlgeſchmack. — (5) Der kleine Ruſſiſche Kopfkohl (Braſſica Muscovitica *Mill.* Engl. *Small Ruſſia Cabbage*) iſt ein kleiner, rundlicher, feſter Kopfkohl. — (6) Der breite oder platte weiſſe Kopfkohl oder groſſe braunſchweigiſche Kohl. (Braſſica capitata alba compreſſa *Boerhaav.* Engl. *The large-ſided* oder *Flat Cabbage* oder *Flat topped Cabbage.* Fr. Chou blanc de Strasbourg) iſt ein groſſer, großblättriger, ziemlich feſter und platter Kopfkohl. — (7) Der lange weiſſe Kopfkohl. Engl. *Long-ſided Cabbage*) iſt ein groſſer, langköpfigter, hohligter Kopfkohl. — (8) Rieſenkohl, groſſer ſchottiſcher Kpfkohl (*Giant* oder *Great Scotch Cabbage*; vielleicht Gros Chou d'Allemagne. Centnerſpätkraut *Spielmann.*) — (9) Der hohligte Kohl (*Hollow Cabbage*) welchen die deutſchen Gärtner um London pflanzen.

2) Gelber Savoyekohl (*Braſſica oleracea* Var. *Sabauda Linn.* Braſſica alba crispa *C. B.* Engl. *Savoy* oder *Savoye Cabbage.* Fr. Chou à la groſſe côte blond.)

3) Grüner Wirſing, Werſichkohl, Herzkohl, Welſchkohl, Herrnkraut, (*Braſſica oleracea* Var. *ſabellica Linn.* Braſſica fimbriata *C. B.* Engl. *Green Savoy.* Fr. *a*) Petit Chou-friſé hatif. *b*) Chou pancalier à la feuillé verte et friſée. *c*) Chou à la groſſe côte verd. *d*) Chou de Milan.). — (Nach dem Hausvater B. I. 301. ſoll *Braſſica ſabellica Linn.* und fimbriata *C. B.* der hohe krauſe Braunſchweigiſche Braunkohl ſeyn. Braſſica fimbriata *C. B.* aber iſt

Braſſica

Braſſica capitata, Büſchelkohl und alſo Wirſing. S. Lüder S. 747.).

4) Blumenkohl, Käſekohl, Carviol, Cauliflor, (*Braſſica oleracea* Var. *Botrytis Linn.* Braſſica cauliflora. *C. B.* — Engl. *Cauliflower*; früher, *Early*; ſpäter, *Late Cauliflower*. — Fr. Chou fleur, dur, demi-dur, und tendre.).

Von dem Blumenkohl iſt der Broccoli, Proculi oder Spargelkohl eine Spielart, von der es wieder verſchiedene Sorten giebt. (1) Der blaue oder römiſche Broccoli (Braſſica italica purpurea *Iuſſ.* Engl. *Roman* or *Purple Broccoli.* Fr. Chou brocoli violet.) hat vor den übrigen den Vorzug. Man iſt davon die Stengel und den Kopf, welcher aus einer Menge Blumenknospen beſtehet. Nach dem Ausſchneiden des erſten Kopfs treiben die Stengel viele Nebenſproßen, welche zwar nur kleine Köpfe bekommen, die aber eben ſo ſchmackhaft ſind, als wie die groſſen. — Der weiſſe oder Neapolitaniſche Broccoli, (Braſſica italica alba, *Iuſſ.* Engl. The *Neapolitan*, oder *Naples* oder *White Broccoli*, auch *Cauliflower Broccoli.* Fr. Chou brocoli blanc.). Man ſchneidet die Köpfe dieſer Art mit einem Stück vom Stengel ab, ſchälet die Stengel, wäſcht ſie und kocht ſie wie Blumenkohl und bringt ſie mit geſchmolzener Butter auf den Tiſch; ſie ſchmecken wie Blumenkohl, allein ſie ſind noch mürber. — 3) Der ſchwarze Broccoli. Engl. *The brown* oder *black Broccoli.*) iſt bey weitem nicht ſo ſchmackhaft als wie der blaue.

5) Der Braunkohl oder Krauskohl überhaupt begreift alle diejenigen Kohlarten unter ſich, welche von der Art unſers braunen Kohls ſind, ſich nicht in Köpfe ſchlieſſen und durch den Froſt erſt mür-

he gemacht werden müssen. Die Sorten desselben sind: (1) der hohe krause braune Kohl (*Brassica oleracea* Var. *laciniata Linn.* Engl. *Borecole. Brewncole.* Fr. Chou brun ou pyramidal) von dem es eine grüne krause, eine braune krause und eine gefiederte braune Art giebt. — (2) Der grosse schlichte grüne Kohl (*Brassica oleracea* Var. *viridis Linn.* Brassica fimbriata virescens. *Boerhaav.* Engl. *Green Borecole, Common Colewort, Dorsetshire Kale, Common green Colewort.* Fr. Chou brun à la feuille verte). ist wenig mehr im Gebrauch. — (3) Der niedrige krause braune Kohl, (Brassica fimbriata siberica *Boerh.* Engl. *Siberian Borecole, Curled Colewort, Scotch-Kale*) scheint Lüdern eine Spielart von dem hohen krausen Braunkohl zu seyn; er wird anjezt in England sehr geachtet. (4) Der braune Winterkohl (Engl. *Perennial Colewort*) scheint Lüdern ein aus dem rothen Kopfkohl (*Brassica oleracea rubra L.*) entstandener Kohl zu seyn; er wird in den londoner Gärten nur wenig gebauet.

(6) Der Kohlrabi oder die Kohlrüben über der Erde, Rübenkohl, Oberkohlrüben, (*Brassica oleracea* Var. *Gongylodes Linn.* Engl. *Turnep-rooted Cabbage.* Fr. Chou-rave, Chou de Siam.) soll sich zwar, wie Miller behauptet, nie in eine andere Kohlart verwandeln; allein derselbe artete doch, bey Lüder's Versuchen (a. a. O. S. 505.) in Schnittkohl aus. Er wächset um die Seeküste in England nahe bey Dover wild. In England wird er wenig geachtet und nur zu Suppen hinzugesezt; den meisten Engländern schmeckt er zu stark. Bey uns in Deutschland wird er sehr häufig gegessen, und er hat, wenn er nicht holzigt ist, einen guten Geschmack. Er ist jedoch sehr blähend und nicht so gar leicht zu verdauen. Die Kohlrabi werden bey uns auch gefüllt gegessen.

7) Der

(7) Der Kohlrabi oder Kohlrüben unter der Erde, Erdrübe, groſſe Steckrübe, (*Braſſica oleracea* Var. *Napobraſſica. Linn.* Engl. *Turnep Cabbage with the turnep under ground.* Fr. Chou-Navet.) bekömmt eine ſehr groſſe Wurzel, welche eßbar iſt, und einen ſtarken ſehr ſüſſen Geſchmack hat. Zeitig im Herbſt iſt ihr Geſchmack ſehr ſtark, gegen das Frühjahr aber wird ſie immer wohlſchmeckender. Sie iſt bey uns ein ſehr gewöhnliches Gemüſe, welches zwar nahrhaft, aber auch ſehr blähend iſt. — Der Schwarzkohl, Raps, Rapſaat. (Braſſica radice caulescente tereti, foliis inferioribus petiolatis, ſuperioribus ſemiamplexicaulibus; *Braſſica, Rapa, Mill.* Engl. *The wild Navew, Rape, Cole Seed.* Fr. Colſat.) iſt eine Ausartung des Kohlrabi unter der Erde, welche keine dicke eßbare Wurzel macht. In Deutſchland wird er im Frühjahr zu einer Kohlſpeiſe oder zu einem kleinen Sallatkraut benutzet. In einigen Gegenden Englands wird er des Saamens wegen gezogen, aus welchem das ſogenannte Rüböl oder Rapsöl geſchlagen wird; erstreckt jedoch mit dem Sommer- und Winterrübſaamen (*Braſſica Napus Linn.* S. Th. I. S. 173.) nicht verwechſelt werden.

8) Der Chineſiſche Kohl (*Braſſica violacea. Linn.* Spec. pl. 932. Braſſica dentata *Mill.*) iſt eine beſondere Art, welche in China als eine Küchenpflanze gezogen wird, der aber bey uns, weil er keinen beſondern Geſchmack hat, nicht gezogen zu werden verdient. (Lüder a. a. O. S. 366.)

Die Kohlarten gehören zu einer Klaſſe von Pflanzen, die eine gröſſere oder geringere Schärfe beſitzen; allein dieſe Schärfe iſt für den menſchlichen Körper keinesweges ſchädlich, ſondern ſie wird ſo gar

als Arzneymittel betrachtet, denſelben ſehr zuträglich. Unterdeſſen aber gehet doch der beträchtlichſte Theil der erwähnten Schärfe durch das Kochen verlohren. Die Kohlarten enthalten eine groſſe Menge von zuckerartiger Materie und ſind daher ſehr nahrhaft; ſie gehen aber auch um deswillen in dem Magen leicht in Gährung über, und erzeugen bey ſchwachen, eine ſitzende Lebensart führenden, Perſonen viel Blähungen. Sie ſind hierinen in Rückſicht auf ihr zärteres und härteres Gewebe von einander verſchieden, welches bey den jungen Pflanzen dieſer Art feiner, und folglich minder blähend und leichter zu verdauen iſt. Auſſerdem ſind dieſe Pflanzen ſehr zur Fäulniß geneigt und gehen eher als alle andere Vegetabilien, die Erdſchwämme ausgenommen, in dieſen Zuſtand über; bey dem Verfaulen nehmen ſie einen höchſt widrigen Geruch an, der dem Geruch der verfaulten thieriſchen Subſtanzen ſehr gleicht.

Der gemeine weiſſe Kopfkohl, (ſ. N. 1.) wird bey uns als Gemüſe in Fleiſchbrühe gekocht oder in Butter geſchmort und auch gefüllt gegeſſen. Er wird auch roh klein geſchabt und mit Oel und Eſſig unter dem Namen Krautſallat zu dem Braten verſpeiſet; den warmen Krautſallat ißt man gemeiniglich an die Fiſche. Packt man ihn zerſchnitten in Fäſſer, mit Salz, Dill und Kümmel und überläßt ihn der Gährung, ſo erhält man den ſogenannten Sauerkohl, Scharfkohl, Sauerkraut, (ſ. Th. I. S. 172.). Aus den Kohlköpfen beröhmt man durch die dazu nöthige Gährung einen Branntewein (*Bergius* mat. med. p. 569). In den ganz nordiſchen Ländern, ſo wie auch in China, ſoll der weiſſe Kopfkohl in keine Köpfe ſchieſſen. (Gmelin's Reiſe III. und Osbeck's Reiſe.).

Der

Der rothe Kopfkohl wird bey uns der Farbe wegen mehrentheils den Krautſallaten beygemiſcht, ſelten aber an das Fleiſch gekocht, weil er den Brühen eine ſchmutzige Purpurfarbe mittheilet.

Der gelbe Savoyerkohl iſt zart, wenig blähend und leicht zu verdauen. Er kann ſo gar Kranken erlaubt werden, deren Verdauungskräfte nicht gar zu ſehr geſchwächt worden ſind.

Der Welſchkohl iſt ebenfalls als Gemüſe ein geſundes Eſſen. Wenn derſelbe faulet, ſo giebt er, ob er gleich eine Kohlart iſt, doch keinen üblen Geruch von ſich.

Der Blumenkohl wird als Gemüſe, oder auch an Suppen, Saucen und als Zuſatz zu andern Gemüſen, oder auch als Sallat kalt, gegeſſen. Er iſt ohnſtreitig eine der ſchmackhafteſten und zarteſten Kohlarten, die ein geſundes, nahrhaftes und wenig blähendes Gerichte abgiebt, welches Kranken, zumal wenn blos die Blumenköpfe ohne Stengel gekocht werden, zur Nahrung und Erquickung gereicht werden kann. In den nördlichen Ländern wird er getrocknet und zu einer Winterſpeiſe aufbewahret. — (Bergius, Mat. med. p. 573.).

Der Braunkohl wird mürber und ſüſſer, wenn er Froſt ausgeſtanden hat, und ſodann iſt er ein gutes, eben nicht ſchwer zu verdauendes Nahrungsmittel, das jedoch viele Excremente macht. Die Abkochung davon wird als ein abführendes Mittel empfohlen, welches zugleich auflöſende Kräfte beſitzt. Die Nebenſproſſen an den Stämmen des Braunkohls oder die Kohlherzgen ſind gekocht eine ſehr zarte und erweichende Speiſe; man ißt ſie theils als Gemüſe, theils auch als Sallat.

13) BRYONIA cordifolia, foliis cordatis oblongis quinquangularibus dentatis ſcabris, baſi bidentatis. *Linn.* Sp. plant. 1438. — Herzblättrige Zaunrübe.

Dieſe Pflanze iſt in Zeylon einheimiſch, woſelbſt man die Blätter nebſt den zarten Stengeln kocht, da ſie denn eine wohlſchmeckende Speiſe abgeben. Auch die reifen Früchte werden gekocht gegeſſen.

14) CACALIA ſonchifolia, caule herbaceo, foliis lyratis amplexicaulibus dentatis. *Linn.* Sp. plant. 1169. — Muel Schavi *Rheed.* — Gänſediſtelblättrige Peſtwurzel.

Dieſe jährliche Pflanze iſt in Zeylon und China zu Hauſe. Auf Amboina werden die Blätter wie Zugemüſe gegeſſen.

15) CASSIA Sophera, foliis decemjugis lanceolatis, glandula baſeos oblonga. *Linn.* Spec. plant. 542. — Sophera.

Die Blätter dieſes Strauchs, welcher in Oſtindien an ſchattigten Orten wächſet, werden in Amboina als Zugemüſe gekocht und gegeſſen.

16) CELOSIA argentea, foliis lanceolatis, ſtipulis ſubfalcatis, pedunculis angulatis, ſpicis ſcariosis. *Linn.* Spec. plant. 296. — Fr. Amaranthe argentée, Silberfärbige Celoſie.

Die Blätter ſo wohl von dieſer Art, als auch von dem Amaranth-Hahnenkamm, oder der hahnenkammförmigen Celoſie, (*Celoſia criſtata Linn.* Fr. Amaranthe veloutée. Fleur de jalouſie. Engl. *Cockscomb. Creſted Amaranth.*) werden von dem gemeinen Volke in Oſtindien als Gemüſe gegeſſen; es haben ſolche einen ſchlechten bitterlichen Geſchmack.

17) CHE-

17) CHENOPODIVM album, foliis rhomboideo-triangularibus erosis, posticè integris: summis oblongis, racemis erectis. *Linn.* Sp. pl. 319. Engl. *White Goose-foot.* Weiſer Gänſefuß.

Das Kraut dieſer Pflanze eßen die deutſchen Colonisten an der Wolga, welche wegen des häufigen Miswachſes des Getreides oft ſehr verlegen ſind, ſo wie Melde, anſtatt des Kohls. Und da auf ihren Aeckern, wenn das Korn nicht geräth, dieſe Pflanze als Unkraut ganz auſſerordentlich überhand nimmt, ſo helfen ſie ſich in ihrer Noth alsdenn mit dem Saamen, den dieſe Art des Gänſefußes ſehr häufig trägt, der ſo wohl als Grütze, als auch geſchroten und mit etwas Mehl vermiſcht zum Brod ganz gut benutzet werden kann. (Pallas Nord. Beyträge B. I. S. 328.) Auch in der Schweiz ißt man die jungen Blätter im Frühlinge. (Vicat Mat. med. B. II. S. 184.)

18) CINERARIA glauca, racemo simplici, foliis cordatis integerrimis laeuibus, caule simplicissimo. *Linn.* Sp. pl. 1242. — Graue Aſchenpflanze.

Die Blätter dieſer in Sibirien wachſenden Pflanze, ſind etwas fleiſchigt, und von grauer Farbe. Sie haben einen ſcharfen, jedoch angenehmen, Geſchmack, und werden von den Sibiriern gegeſſen.

19) CISSVS quadrangularis, foliis cordatis carnoſis ſerrato-dentatis, caule tetragono tuberculoſo. *Linn.* Syſt. veg. p. 133. — Viereckigte Klimmen.

Dieſe ſtrauchartige, in Arabien und Oſtindien wachſende, Pflanze trägt auf einem viereckigten und

saftigen Stengel, herzförmige, sägeförmig gezähnte fleischigte Blätter, welche einen unangenehmen Geruch, und so wie die ganze Pflanze, einen anfangs säuerlichten, hernach aber beissenden Geschmack haben. Die Indianer kochen die Pflanze und bereiten eine angenehme Speise daraus.

20) CLITORIA Ternatea, foliis pinnatis. *Linn.* Spec. plant. 1025. — Fr. Clitorie. Fleur bleue. — Molukkische Clitorisblume.

Man kocht die Blätter dieser in beyden Indien wachsenden Pflanze, wenn sie noch zart sind, in Amboina als Gemüse. Die Blume, welche zu den Schmetterlingsblumen gehört, ist schön, blau und groß, und soll mit den äusserlichen weiblichen Geburthstheilen einige Aehnlichkeit haben, daher auch die Pflanze der obern angeführten Gattungsnamen bekommen hat. Die Hülsen dieser Pflanze sind lang und schmal und mit kleinen Bohnen angefüllt.

21) COCHLEARIA danica, foliis hastatis angulatis. *Linn.* Spec. plant. 903. — Engl. *Danish scurvy-grass.* — Dänisches Löffelkraut.

Dieses Löffelkraut wächset in Dänemark, Schweden und Island am Seeufer. Die Blätter davon, welche süß und saftig sind und nichts Bitteres, jedoch etwas Eckelhaftes an sich haben, das beym Kochen vergehet, werden von den Isländern wie Kohl zugerichtet und gegessen. Die Pflanze besitzt so wie das gemeine Löffelkraut antiscorbutische Eigenschaften. (Olassen Reise durch Island. B. I. S. 171.).

22) COMMELINA benghalensis, corollis inaequalibus, foliis ovatis obtusis, caule repente. *Linn.*

Spec. plant. 60. Fr. Ephemere du Bengale. — Bengaliſche Commeline. Satora Bulu. Schilfgemüſe.

Dieſe kleine Oſtindiſche Pflanze ſiehet ihrem Wachsthume nach einer Schilfart, und ihren Blättern nach, einem Amaranth ähnlich. Es ſoll dieſes Kraut ein ſehr ſchmackhaftes Gemüſe ſeyn, wenn es in der Milch von Cocosnüſſen abgekocht wird.

23) CONVOLVVLVS Medium, foliis linearibus haſtato-acuminatis: auriculis dentatis; pedunculis ſubunifloris, calycibus ſagittatis, caule volubili. *Linn.* Sp. pl. 218. Schmalblätterigte Winde.

Die Blätter nebſt den zarten Stengeln dieſer Pflanze können als Gemüſe zubereitet werden; ſie gleichen an Geſchmack dem Spinat. (*Gesner* Phytograph. fabr. gen. Pars prac. I. p. 17.).

24) CONVOLVVLVS reptans, foliis haſtato-lanceolatis: auriculis rotundatis, caule repente, pedunculis ſubbifloris. *Linn.* Spec. pl. 225. — Fortlaufende Winde.

Man findet dieſe Windenart, welche mit der vorhergehenden viel Aehnlichkeit hat, in Oſtindien häufig auf den Reisfeldern wild, und ſie wird auch daſelbſt in Gärten gezogen. Die Indianer und Europäer kochen ſie daſelbſt wie Spinat, mit dem ſie auch einen gleichen Geſchmack hat. —

25) CONYZA pubigera, foliis oblongis ſubdentatis ſubpetiolatis, pedunculis lanatis ſubbifloris. *Linn.* Syſt. veget. 626. — Zartharige Dürrwurzel.

In

In Java ist man dieses Kraut als wie ein Zugemüse, oder vermischt es mit andern Küchenkräutern.

26) CROTON variegatum, foliis lanceolatis, integerrimis, glabris, pictis, petiolatis. *Linn.* Spec. pl. 1424. — Fr. Crotone d'Amboine. — Buntes Croton.

In Java und Ternate wird diese Pflanze *Codinho*, oder *Dabingora* und auf der malabarischen Küste *Tajere-Maram* genennet; sie wächset daselbst wild und wird auch in den Gärten gezogen. Die Blätter, welche bey der zahmen Art grösser, breiter, glätter und mit mehrern glänzendgelben Flecken gezieret sind, als bey der wildwachsenden Art, enthalten einen häufigen wäßrichten Saft und können als Gemüse gekocht werden.

27) EPILOBIVM tetragonum, foliis lanceolatis denticulatis: imis oppositis, caule tetragono. *Linn.* Spec. plant. 494. Viereckigter Weiderich.

Von dieser Pflanze, welche in ganz Europa an feuchten sumpfigten Oertern wächset, werden die jungen Blätter in Island als Gemüse zugerichtet und gegessen. (Olaffen B. I. S. 220.)

28) GLAVX maritima, foliis elliptico-oblongis. *Linn.* Sp. plant. 301. — Fr. Glaux du bord de la mer. Herbe au lait. — Seestrands-Milchkraut.

Man findet diese Pflanze in Sibirien, und in den nördlichen Theilen von Europa am Seeufer und mitten im Lande an Salzquellen. Sie giebt als Gemüse oder als Sallat gegessen eine gesunde Speise ab.

Man

Man behauptet von ihr, daß ihr Genuß die Milch säugender Frauen vermehre, wenn sie dieses Kraut in Suppen genieſſen.

19) GOSSYPIVM arboreum, foliis palmatis: lobis lanceolatis, caule fruticoso. *Linn.* Spec. plant. 975. Engl. *The american Tree-Cotton.* — Baumartige Baumwolle.

Die Blätter dieses in Oſtindien und Aegypten zu einer ziemlichen Höhe wachsenden Strauchs werden von den Indianern als Gemüse gegeſſen. Die Wolle der Früchte dieser Art wird so wie die gemeine Baumwolle benuzt, nur daß sie derselben nicht an Güte gleich kömmt.

30) HEDYSARVM vmbellatum, foliis ternatis, pedunculis vmbelliferis, caule fruticoso. *Linn.* Spec. plant. 1053. Doldentragender Hahnenkopf. Crocodillsblatt.

Dieser Strauch iſt in Oſtindien einheimiſch, woſelbſt er an dem Seeufer wächset. Die Blätter deſſelben haben einen bitterlichen, etwas zuſammenziehenden Geſchmack und machen bey den Indianern ein sehr gewöhnliches Gemüse aus. Sie werden auch roh zu den Fiſchen gegeſſen. Rumph nennt diese Pflanze das Crocodilsblatt, (*Folium Crocodili*), weil die Crocodile oder Caymans ſich unter die Zweige derſelben zu verbergen pflegen.

31) HYDROCOTYLE aſiatica, foliis reniformibus aequaliter crenatis. *Linn.* Spec. plant. 338. — Aſiatiſcher Waſſernabel.

Das Vaterland dieſer Pflanze iſt ſo wohl Oſtindien, als auch Jamaika: in dem erſtern wird ſie aber

auch

auch in Gärten gezogen, weil ihre Blätter daſelbſt als ein Gemüſe zugerichtet werden.

32) HYMENAEA Courbaril *Linn.* Baſtard-Heuſchreckenbaum. (S. Th. I. S. 502.).

Die gepülverten Blätter ſind bey einem Brodmangel in Aegypten zum Brodbacken angewendet worden.

33) ILLECEBRVM ſeſſile, caulibus repentibus glabris, foliis lanceolatis ſubſeſſilibus, capitulis oblongis glabris. *Linn.* Spec. plant 300. Ungeſtielte Knorpelblume.

Man ißt dieſe Pflanze in Oſtindien; ſie wird gemeiniglich als ein Gemüſe mit einer Art kleiner Seekrebſe gekocht.

34) LAMIVM album, foliis cordatis acuminatis, petiolatis, verticillis viginti floris. *Linn.* Sp. pl. 809, — *White Deadnettle.* — Fr. Ortie morte. Ortie blanche des boutiques. Arcangélique adouciſſante. — Todte oder taube Neſſel. Groſſe oder weiſſe Taubeneſſel. Weiſſer Bienenſaug.

LAMIVM purpureum, foliis cordatis obtuſis petiolatis. *Linn.* Spec. pl. 809. — Engl. *Purple Deadnettle.* Fr. Ortie morte pourprée. — Rothe oder purpurfarbne Taubneſſel. Ackerneſſel. Rother Bienenſaug.

Nach des Ritter Linné Verſicherung werden die Blätter dieſer beyden Arten in Schweden von gemeinen Leuten, nebſt der Brenneſſel und andern Kräutern, im Frühlinge als Gemüſe gekocht und gegeſſen; ihrem widrigen Geruche nach ſcheint ſie nur dem Geſchmack

weniger Personen angemessen zu seyn. — In Irland werden die Blätter dieser beyden Pflanzen mit an die Gemüse gekocht. (Rutty a. a. O. S. 67.).

35) LAPSANA communis, calycibus fructus angulatis, pedunculis tenuibus ramosissimis. *L.* Spec. plnnc. 1141. — Engl. *Nipplewort.* Fr. Lapsane commune. Poullegrasse. Herbe aux mammelles. — Gemeiner Rhainkohl. Gemeiner Ackerkohl. Wilder Kohl. Wilder Sallat. Milchen.

Man trift diese Pflanze in ganz Europa als Unkraut in Gärten und auf Aeckern an. Ihre Blätter können in Ermangelung anderer Speise als Gemüse gekocht werden, und in Konstantinopel ißt man, nach Belons Berichte, dieselben häufig als Sallat. Der Geschmack der frischen Blätter hat einige Aehnlichkeit mit dem Rettig; gekocht aber haben sie einen bitterlichen Geschmack. — Das gestossene Kraut oder der aus solchem ausgepreßte Saft wird an einigen Orten zur Heilung der Wunden und aufgesprungenen Warzen an den Brüsten angewendet.

36) LIGVSTICVM scoticum, foliis biternatis. Spec. plant. *Linn.* 359. Engl. *Scotch Lovage.* — Schottländischer Liebstöckel.

Diese Pflanze, welche auf den Schottischen Inseln wächset, wird vorzüglich auf der Insel Skie, der grösten der hebridischen Inseln, roh als Sallat und gekocht als Zugemüse gegessen. (S. Pennant's Reise durch Schottland Th. 2. S. 309.).

37) MALVA crispa, caule erecto, foliis angulatis crispis, floribus axillaribus glomeratis. *Linn.* Spec.

Spec. plant. 970. — *Curled-leaved Mallow.* — Fr. Mauve frisée. — Krauſe Malve, Krauſe Pappel.

Dieſe Malvenart iſt in Syrien einheimiſch; ſie wird aber auch in Deutſchland wild gefunden, und in England in Gärten gezogen. Ihr Blühtenſtengel wird fünf Fuß und drüber hoch, und die Blumen ſelbſt ſind von der Gröſſe und Farbe wie bey der gemeinen Gartenpappel. Die jungen grünen Blätter derſelben geben einen wohlſchmeckenden Kohl ab, und vertreten die Stelle des Spinats, wenn ſolcher vorbey iſt. Man belegt auch die Schüſſeln und Teller damit, und deswegen giebt man ihr den Namen Tellerkohl. — Zu gleichem Nutzen dient auch die Waldmalve, Roſspappel, Hanfpappel, wilde rothe Pappel (*Malua ſylueſtris Linn.* Fr. Mauve commune des boutiques.).

Die chineſiſche oder quirlblumige Pappel, (*Malua verticillata Linn. Malua chinenſis Mill.* Upright annual China Mallow. — Fr. Mauve de la Chine.) iſt als eine Küchenpflanze aus China nach England gebracht worden, woſelbſt ſie in den Gärten der Blumenliebhaber gezogen wird. Man gebraucht ſie noch nicht in der Küche; ihrer Blätter bedienet man ſich aber ſo wie der vorigen Art zum Garniren der Schüſſeln.

38) MENYANTHES Nymphoides, foliis cordatis integerrimis, corollis ciliatis. *Linn.* Spec. pl. 207. — *Menyanth. Nymph.* foliis peltatis integris. *Thunberg.* Fl. japon. p. 82. — Fr. Menyanthe Nymphe. Treffle de Caſtor. Seeblumenartige Zotenblume.

Dieſe der Seeblume (*Nymphaea lutea Linn.* germaſſen ähnliche Waſſerpflanze wächſet in

und ſtehenden Waſſern in England, Holland, der Pfalz, Pommern, Dänemark, Rußland und in Japan, woſelbſt ſie Sjuni, Sjunſai und insgemein Nonawa genennt wird. Ihre dicken, ſchwammigten, mit Gelenken verſehenen, ſchwarz gefleckten Stengel ſteigen im Waſſer ſchief in die Höhe und werden ſechs bis zwölf Fuß hoch. Die Blätter ſind regenſchirmförmig (peltata), mehr breit als lang, glatträndig, dünne und glatt. An dem Ende der Stengel entſpringt eine einfache ungeſtielte Dolde von groſſen hellgelben Blumen, welche auf zween Zoll langen Stielen ruhen, und über das Waſſer hervorragen. Die Japaneſer machen die Blätter mit den Stengeln und Blumenſtielen nebſt den Blumen in Salzbrühe ein und heben ſie zum Gebrauch auf, wodurch ſie ſehr ſchleimicht werden. Ehe ſie dieſes Eingemachte gebrauchen, waſchen ſie zuvor das Schleimichte und Salzigte mit lauem Waſſer ab, und ſetzen es ſodann zu heiſſen Brühen hinzu, in denen die beſagten Theile dieſer Pflanze durch die Wärme der Brühen ſehr weich und zart werden.

34) MERCVRIALIS annua, caule brachiato, foliis glabris, floribus ſpicatis. *Linn.* Spec. pl. 1465. — *French Mercury.* Fr. Mercurielle. Foirolle femelle. — Gemeines Bingelkraut. Jährigtes Bingelkraut. Kuhkraut. Speckmelde.

Dieſe Pflanze, welche in Gärten und auf Weinbergen in ganz Europa wild wächſet, wurde von den Alten als ein Küchengewächſe gebraucht, und zu dieſem Behuf können die Blätter andern Gemüſen beygemiſcht werden. [illegible] dem wilden Bingelkraut [illegible] der Hundsmelde [illegible]

Wild Mercury. Fr. Chou de Chien. Mercuriel sauvage.) wohl zu unterſchieden wiſſen, als welches narkotiſche und giftige Eigenſchaften beſizt.

40) MOMORDICA trifoliata, pomis ovatis muricatis, foliis ternatis dentatis. *Linn.* Spec. plant. p. 1434. — Dreyblättrigter Balſamapfel.

Da die Blätter dieſer oſtindiſchen Pflanze, welche wie Kohl gegeſſen werden, einigermaßen den Flügeln der Fledermäuſe ähnlich ſehen, ſo hat man denſelben den Namen des Fledermäuſekohls beygeleget. Die Indianer nennen dieſe Pflanze *Sajor Poppy.*

41) OSYRIS japonica, foliis ovatis floriferis. *Thunberg.* Flor. japon. p. 31. — Janna Ikada. Mamaku.

Dieſe Pflanze wächſet in Japan auf den Bergen in Fakonien. Sie hat einen ſtaudenartigen, knotigten Stamm, deſſen Zweige wechſelsweiſe geordnet, gebogen, rund und glatt und in die Höhe gerichtet ſind. Die Blätter haben ebenfalls eine wechſelsweiſe Lage und kommen um das Ende der Zweige am häufigſten hervor; ihre Geſtalt iſt eyrund und zugeſpizt, und ihr Rand mit borſtenähnlichen Zähnen beſezt; auf der untern Seite zeigen ſie eine bläſſere Farbe, auf beyden Seiten aber ſind ſie glatt, ungleich, einen Zoll und darüber lang, und auf der Oberfläche mit Ribben durchzogen. Aus der mittlern Rippe des Blatts kömmt aus der obern Seite deſſelben, eine einfache Dolde von ohngefähr acht Blumen, welche mit keiner Hülle verſehen iſt, hervor. Die Stiele der Blumen ſind haarförmig, ungleich, glatt und eine Linie lang. Der Kelch iſt einblättrig, am Rande aber dreyfach

fach eingeſchnitten; es enthält derſelbe keine Blumenkrone, ſondern drey mit runden und doppelten Staubbeuteln beſezte Staubfäden. Die weiblichen Blühten hat Thunberg nicht geſehen. Die daſigen Einwohner ſagten ihm, daß ſie ſich der Blätter zur Speiſe bedienten.

42) PAPAVER Rhoeas, capſulis glabris globoſis, caule piloſo multifloro, foliis pinnatifidis inciſis. *Linn.* Sp. pl. 726. — *The red Field-poppy. Cornroſe.* — Fr. Pavot des champs. Quoqueliçot des jardins. — Klapperroſen. Klatſchroſen. Kornroſen. Feldmohn. Wilder rother Mohn.

In Irrland werden, die Blätter dieſer Pflanze, wenn ſie noch ſehr jung und zart ſind, als Gemüſe gekocht und mit Butter und Käſe vermiſcht, gegeſſen. (Rutty.).

43) PERIPLOCA eſculenta, glabra, foliis lineari-ſubulatis, racemis elongatis ſimplicibus, floribus interne nudis. *Linn.* Suppl. plant. 168. — Eßbare Hundswinde.

Man ißt dieſe Pflanze auf der Inſel Ceylon und der malabariſchen Küſte, woſelbſt die Pflanze an den Flüſſen wächſet und ſich um die Geſträuche ſchlingt.

44) PLUCKENETIA volubilis, *Linn.* Sp. pl. 1423. — Fr. Pluckenete, — Gewundene Pluckenetie.

In beyden Indien iſt dieſe Pflanze einheimiſch. In Oſtindien wird ſie *Sajor Maccou* genennt, und man hält ihre Blätter, wenn ſie in der Milch von den Cocosnüſſen gekocht werden, daſelbſt für ein gutes und ſchmackhaftes Gemüſe.

45) PONTEDERIA vaginalis, foliis cordatis racemo cernuo. *Linn.* Syſt. veget. p. 261. — Scheidenartige Pontederie.

Die Blätter dieſer groſſen Waſſerpflanze, welche auf dicken ſaftigen Stielen ſtehen und mit ihrer Grundfläche den Blumenſtengel wie mit einer Scheide umfaſſen, werden von der Oſtindianern als Gemüſe gekocht und gegeſſen. — Zu gleicher Abſicht bedienen ſich auch erwähnte Völker der Blätter von der ſpornförmigen Pontederie (*Pontederia haſtata Linn.*)

46) RANVNCVLVS auricomus, foliis radicalibus reniformibus crenatis incisis; caulinis digitatis linearibus, caule multifloro. *Linn.* Sp. pl. 775. — Engl. *Wood Crowfoot.* — Süſſer Hahnenfuß. Süſſer Waldhahnenfuß. Goldgelber Hahnenfuß.

Dieſe Hahnenfußart iſt in ganz Europa und in Sibirien in feuchten Gegenden zu finden; man bemerkt an derſelben die dieſer Gattung eigne Schärfe ganz und gar nicht, und erkennt ſolche als Zugemüſe gekocht und geſpeiſet werden. — Eben ſo können auch die Blätter des kriechenden Hahnenfuſſes oder Weyher- oder Krähenfuſſes (*Ranunculus repens Linn.* Engl. *Common creeping Crowfoot.* Fr. Grenouillet. Pied de Corbeau) und des wolligten Hahnenfuſſes (*Ranunculus lanuginoſus Linn.*), in denen man ebenfalls keine Schärfe wahrnimmt, in theuren Zeiten als Gemüſe zubereitet werden. — Es verliert auch der ſcharfe oder brennende Hahnenfuß, gemeiner Wieſenhahnenfuß, Butterblume, Schmalzblume, (*Ranunculus acris Linn.* Engl. *Common yellow Crow-foot.* Fr. Pied de Corbin). durch das

Trock-

Trocknen, Kochen oder durch die Verpflanzung, seine Schärfe, und er wird dadurch milde und zum Genuß ganz unschädlich. — Wahrscheinlicher Weise würde eine solche Behandlung im Nothfall auf mehrere Arten dieser Gattung anwendbar seyn, und es wird hierdurch die (oben Th. I. S. 79.) von unserm Verfasser behauptete Meynung bestätiget. Man sehe die Versuche nach, welche Krapf (Experimenta de nonnullorum venenata qualitate, horum externo et interno vsu, Vien. 1766.) hierüber angestellet hat.

47) RHEVM undulatum, foliis subuilloſis, petiolis aequalibus. *Linn.* Spec. pl. 531. *Rheum Rhaberbarum Linn.* Syſt. Veg. 319. — *Undulated* or *Waved-leaved Chineſe Rhubarb.* Fr. Rhubarbe de Moſcovie. Oſeille de montagne. Rhubarbe de montagne. — Krausblättrige Rhabarber. Sibiriſche Rhapontik.

Es iſt dieſes, ſo wie die im erſten Theile S. 93. von unſerm Verfaſſer angeführte Pontiſche Rhabarber, ebenfalls eine gute Gemüßpflanze, deren junge Blätter in Rußland und Sibirien ſo wohl in Suppen als auch wie Gemüſe gegeſſen werden, und auf dieſe Art genoßen, ein gutes Mittel gegen den Scorbut abgeben. — Auch die Blüthenſtiele haben, ſo lange als ſie noch zart ſind, und ehe ſich die Blumen öfnen, einen ſäuerlichten Geſchmack. Indeſſen nehmen doch die Buräten nur alsdenn, wenn ſie der äuſſerſte Durſt plagt, zu dem rohen Genuß derſelben ihre Zuflucht, weil dadurch der Hals gleichſam zuſammen geſchnürt, die Zunge ſtumpf gemacht und der Geſchmack auf den ganzen Tag verderbt wird, wie Pallas (Reiſe B. III. S. 192.) dieſes ſelbſt empfand, zumal wenn er auf den Genuß der rohen Stengel Thee trank.

48) RHEVM palmatum, foliis palmatis acuminatis. *Linn.* Sp. pl. 531. — *Palmated leaved true chinese Rhubarb.* — Fr. Rhubarbe de Chine des boutiques. — Wahre chineſiſche Rhabarber. Handförmige Rhabarber.

Von der in Petersburg aus Saamen gezognen wahren Rhabarbar, wurden daſelbſt die jungen Blätter wie Spinat oder Sauerampfer gegeſſen; es kamen dieſelben der zulezt genannten Pflanze an Geſchmack am nächſten. (Memoirs of Agriculture and other oeconomical Arts by *Rob. Doſſie* Vol. II. Lond. 1772. 8.). —. Vielleicht iſt die Rhabarber, welche anjezt in Deutſchland, vornehmlich bey Mannheim, ſo häufig gezogen wird, zu dem nehmlichen Endzweck anzuwenden, zumal da die Wurzeln derſelben weder an Stärke des Geſchmacks noch des Geruchs derjenigen Rhabarber, die wir über Rußland erhalten, gleich kömmt. — Die Arzneykräfte der Rhabarber ſind bekannt.

49) RHODIOLA roſea, *Linn.* Syſt. veg. 745. — Engl. *Roſewort.* Fr. Orpin roſe. Racine de la Rhodes. — Gemeine Roſenwurzel. Rhodiſerwurzel.

Dieſe Pflanze iſt auf den Alpengebürgen ſonderlich im nördlichen Europa einheimiſch. Ihre Wurzel iſt weiß, fleiſchigt und ſaftig und ſie erfüllt mit ihrem angenehmen Roſengeruch die Luft. In Grönland ißt man dieſe Pflanze.

50) RINDERA tetraſpis. *Pallas.* (Reiſe B. I. im Anhange S. 34. und B. III. S. 481.).

Die Wurzel dieſer Pflanze iſt einfach und perennirend; die Wurzelblätter ſind eyrund lanzettenförmig, ſie verdünnen ſich in Blattſtiele, welche den Stengel wie

wie eine Scheide umgeben, sind weich, mit sehr kleinen drüsenartigen Punkten besezt und glatt. Der Stengel wird ohngefähr einen Fuß hoch; er ist gerade, gestreift, nach oben zu ästig, und mit Zweigen, die sich in Blumenrispen endigen, und wechselsweise geordneten, lanzettenförmigen ansitzenden Blättern, welche nach oben zu immer kleiner werden, besezt. Aus den Achseln der Blätter kommen die blumentragenden Zweige wechselsweise hervor. Der Kelch ist wolligt und bestehet aus fünf linienförmigen, nicht abfälligen Blättern. Die Blumenkrone ist weiß, länger als der Kelch, einblättrig, fünfspaltig; die Röhre derselben ist so lang als der Kelch, und die Einschnitte oder Spalten in solche sind parallel. Die Staubgefäße haben keine Fäden, sondern sie sind zwischen den Spalten der Blumenkrone ansitzend, gerade in die Höhe gekehrt, linienförmig und an der Grundfläche ein wenig gespalten. Der halbkugelförmige Fruchtknoten ist im Grunde des Kelchs befindlich; der Griffel ist borstenförmig, an der Grundfläche dicker, und etwas länger als wie die Blumenkrone und endiget sich mit einer kugelförmigen, kaum sichtbaren Narbe. Von den Blumen sind die meisten unfruchtbar; nur bey einigen verdickt sich der Blumenstiel, die Kelchblätter schlagen sich zurück und es entstehen aus dem Fruchtknoten vier ziemlich grosse, niedergedrückte, oben spitzige, mit einem breiten, gestreiften, steifen, häutigten Rande geflügelte Saamen, welche an dem mittlern dickern, kegelförmigen Fruchtboden, der sich mit dem fortdaurenden Staubwege endiget, dicht anhängen. Diese vier Saamen sehen so aus, als ob so viel Schilde an einer Säule befestiget wären. Diese Pflanze hat **Pallas** in der Gegend um Zarizyn und **Kinder** vor ihm am Jaikflusse auf Hügeln gefunden. Die noch jungen Blätter dieser Pflanze geben, ihrer natürlichen

Verwandſchaft mit dem ſtinkenden Cynoglossum ohngeachtet, ein ſchmackhaftes und geſundes, etwas bitterliches Kohlgerichte ab.

51) RVMEX Patientia, floribus hermaphroditis: valvulis integerrimis; vnica granifera, foliis cordatis. *Linn.* Spec. plant. 476. — Fr. Patience. Surette. Parelle des jardins. — Gartenampfer. Zahmer Ampfer. Patientia. Englischer Spinat. Mönchsbarbar. Geduldkraut.

Der Gartenampfer iſt urſprünglich in Italien zu Hauſe; er iſt aber auch ehedem in den Gärten gezogen worden, da er häufig als Gemüſe gebraucht zu werden pflegte. Die Blätter deſſelben haben einen angenehmen ſäuerlichten Geſchmack, und ſie beſitzen kühlende und antiſcorbutiſche Eigenſchaften. Es brechen dieſelben im Frühling zeitig hervor und geben ein Gemüſe ab, das geſchwind weich kochet; brühet man ſelbige leicht mit Waſſer ab, und ſchmort ſie in Butter, mit einem Zuſatz von Mehl und Zucker und richtet ſie mit ſäuerlichem Milchrahm oder Eydotter zu, ſo erhält man eine ſchmackhafte Speiſe. Dieſe Pflanze ſollte nicht vernachläßiget werden, weil ſie in jedem Boden fortkömmt und auch die Kälte aushält. — Auch dieſe Art pflegen die Lappländer mit Milch zu kochen. S. oben *Rumex ſcutatus*, Th. I. S. 153. In Island wird ſie nach Olaſſen (B. I. S. 9.) ebenfalls gegeſſen, und in Preußen als ein ſchätzbares Küchenkraut in den Gärten häufig gepflanzet (Bock Naturgeſchichte von Preußen B. II. S. 783.). In Schweden richtet man die Blätter mit Milchrahm und Eydotter zu.

52) RV-

5) RUMEX crispus, floribus hermaphroditis, valvulis integris graniferis, foliis lanceolatis, undulatis, acutis. *Linn.* Spec. plant. 476. — Engl. *Curled Dock.* — Fr. Oseille frisée. — Krauser Ampfer. Krause Mengelwurz. Krause Grindwurzel. Butterampfer.

Die jungen Blätter dieser Art werden als Gemüse gekocht und die getrockneten Saamen in theuren Zeiten in Schweden und Norwegen zum Brodbacken gebraucht. — Zu gleicher Absicht bedient man sich daselbst der gemeinen Grindwurz, oder der spitzblättrigen Mengelwurz, des spitzigen Ampfers, Pferdampfers, Hungerkrauts oder Streifwurzel (*Rumex acutus Linn.* Engl. *Sharp pointed Dock.* Fr. Patience sauvage ordinaire. Rénebre.) und des Wasserampfers, Wassermangolds, der Wassergrindwurz, Wasserrhabarber oder Dockenblätter (*Rumex aquaticus Linn.* Herba britannica vera antiquorum. Engl. *Waterdock.* Fr. Patience des marais. Parellé des marais. Patience d'homme.)

Von dem stachlichten Ampfer (*Rumex spinosus Linn.* Fr. Bette de Crête. Poirée de Crête) werden auf der Insel Candien die Blätter häufig als Gemüse gegessen. Die jungen Blätter des schönen Ampfers (*Rumex pulcher Linn.* Fr. Lapathon violon.) — sollen ebenfalls eßbar seyn, allein seine Blätter werden im Sommer sehr hart und sie geben sodann keine gute Speise ab. — Der Westmoreland Sauerampfer, (*Rumex digynus Linn.* Engl. *Westmoreland Sorrel*), welcher in den nördlichen Theilen von England wild wächset, kann auch zum Küchengebrauch gezogen werden. Der Schaafampfer oder Ackersauerampfer (*Rumex Acetosella*

Linn. Fr. Oseille des bruhis. Surette des bruhis), besitzt die Eigenschaften des gemeinen Sauerampfers (*R. Acetosa Linn.*), und kann daher eben so nützlich seyn. — Von dem Blutampfer, rothblättrigen Mangelwurz, oder Drachenblut, (*Rumex sanguineus Linn.* Fr. Patience rouge, Sang de Dragon), können die Blätter ebenfalls als Gemüse und Sallat benutzt werden.

53) RVMEX obtusifolius, floribus hermaphroditis: valvulis dentatis granifèris, foliis cordato-oblongis, obtusiusculis, crenulatis. *Linn.* Sp. pl. 478. — Stumpfblättriger Ampfer.

Man trift diese Ampferart überall in Europa, an gebauten und ungebauten Oertern an. In Rußland wird das junge Kraut davon als Kohl gegessen.

54) SENECIO Iacobaea, corollis radiantibus, foliis pinnato-lyratis: laciniis lacinulatis, caule erecto. *Linn.* Sp. pl. 1219. Engl. *Common Ragwort.* Fr. Iacobée. Herbe St. Iaques. — Jakobskraut. Zehrkraut. Spinnenkraut. Jacobsblume. Krötenkraut.

Die Blätter dieser in ganz Europa wachsenden Pflanze, haben einen bittern, scharfen und unangenehmen Geschmack. Sie werden aber doch von den Kamtschadalen gegessen.

55) SESVVIVM Portulacastrum. *Linn.* Spec. plant. 684. Engl. *Indian Sea-Purslane.* — Fr. *Sesuvie. Pourpier de mer.* — Portulakartiges Sesuvium. Meerportulak.

Diese saftige Pflanze, welche in Ost- und Westindien an dem Seestrande und andern nassen Orten wächset,

wächst, herovallänglichte, spitzige, ungezähnte, glatte, dicke, saftige, mit feinen Adern versehene Blätter, welche so wohl als Gemüse gekocht, als auch wie Sallat gegessen werden, und bey den Indianern ihres guten Geschmacks wegen in grossem Werthe stehen.

56) STAPELIA incarnata, quadrangularis, dentibus horizontali-truncatis, callosis. *Linn.* Suppl. pl. p. 171. — Fleischfarbige Stapelie.

Nach Thunbergs Bericht findet sich diese Pflanze auf dem Vorgebirge der guten Hofnung, wo das Kraut davon von den dortigen Einwohnern gegessen wird.

57) SYMPHYTVM officinale, foliis ouato-lanceolatis decurrentibus. *Linn.* Spec. pl. 195. Consolida maior. — *Comfrey.* — Fr. Grande Consoude. — Wallwurzel. Schwarzwurzel. Beinwell.

Die Blätter dieser Pflanze werden in Irland als Kohl gekocht und zu Panaden und Kuchen hinzugesezt, denen sie einen angenehmen Geschmack geben sollen. Die ersten Blätter, wenn sie noch sehr jung sind, werden den Sallaten beygemischt. (Rutty.).

58) STILAGO Bunius. *Linn.* Syst. Veget. p. 683. — Fr. Stilague de l'Inde. — Salamanderbaum.

Die Blätter dieses ostindischen Baums, welcher von den Maleyen *Bune* und in Batavia *Kutti Kutti* genannt wird, werden als Gemüse gekocht; und die Beeren, welche wie die Johannisbeeren gestaltet, aber so groß als kleine Weinbeeren sind, und eine schwarze

Farbe

Farbe, und einen säuerlichen angenehmen Geschmack und ein saftiges Fleisch haben, sind kühlend und durstlöschend, und werden daher roh gegessen und auf die Märkte zum Verkauf gebracht.

59) TETRAGONIA cornuta, *Forst.*

Diese Pflanze wird auf der nördlichen Insel von Neuseeland als Gemüse genossen. Sie besitzt antiskorbutische Eigenschaften. (J. R. Forsters Bemerkungen S. 145.).

60) TRIGONELLA Platycarpos, leguminibus pedunculatis, congestis, pendulis, ovalibus, compressis, caule diffuso, foliolis subrotundis. *Linn.* Spec. pl. 1093. — Breithülsigte Trigonelle.

Diese Pflanze wird am Irtischstrome wie Spinat gegessen; sie könnte auch zum Viehfutter dienen, indem sie auch in den kältesten Gegenden stark treibet und breite Schoten bringt.

61) TVSSILAGO Farfara. *Linn.* Spec. plant. 1214. — Engl. *Coldsfoot.* — Fr. Pas d'ane, Taconet. — Huflattich. Gemeiner Huflattich. Ohmblätter. Roßhuf. Brustlattich.

Die jungen Blätter dieser Pflanze werden an einigen Orten in Suppen und Mehlbreyen gegessen. Man empfiehlt sie hauptsächlich, sowohl zur Speise als zur Arzney, schwindsüchtigen Personen. Sie geben, wenn sie als Spinat zubereitet werden, ein gutes Zugemüse ab. Die getrockneten Blätter können wie Tabak geraucht werden. — Auch die Wurzel ist, nach Cardans Versicherung, eßbar.

62) VIOLA odorata, acaulis, foliis cordatis, stolonibus reptantibus. *Linn.* Sp. pl. 1324. — *Violet.*

Veilchen. — Fr. Violette commune. Violette de Mars. — Veilchen. Märzveilchen. Blaue Veilchen. Wohlriechende Veilchen. Märzviolen. Violenkraut.

Man zählet die zarten Blätter dieser Pflanze mit unter die Frühlingsgemüse. Die Morgenländer bereiten aus dem in Wasser aufgelösten Veilchenzucker ihren Sorbet.

63) VIOLA tricolor, caule triquetro diffuso, foliis oblongis incisis, stipulis pinnatifidis. *Linn.* Syst. Veg. 668. — Engl. *Pansies. Heartsease.* — Fr. Pensée commune des jardins. Violier. Herbe de la Trinité. — Ackerveilchen. Freysamkraut. Striefmütterchen. Dreyfaltigkeitsblume.

Das Ackerveilchen ist durch ganz Europa auf Aeckern und in Gärten sehr gemein. In einigen Gegenden von Niedersachsen wird dieses Kraut, wenn es noch jung ist, unter dem Krautkohl gegessen. Es besitzt dasselbe gelind abführende Eigenschaften, (S. Ebeling in Cullens Materia medica. S. 62.) und wird gegen den Ansprung oder Freysam der Kinder empfohlen.

64) VLMVS campestris, foliis duplicato-serratis: basi inaequalibus. *Linn.* Spec. plant. 327. Engl. *Elm-tree.* — Fr. Orme. Ormeau. Ormille. Arbre aux pauvres hommes. — Ulmbaum. Ilmenbaum. Rüster.

Die jungen Blätter dieses bekannten Baums können in theuren Zeiten von armen Menschen als ein Gemüse benutzet werden. Für Ziegen und Schaafe sind sie, wie bekannt, ein gutes Futter. Die erwachsenen Blätter besitzen so wie die Rinde und Wurzel des Baums zusammenziehende Eigenschaften und werden daher als Wundmittel empfohlen.

Zwey-

Zweyter Abſchnitt.

Sallatkräuter und gewürzhafte Blätter.

1) Achillea Millefolium. Schaafgarbe.
2) Allium carinatum. Waldknoblauch.
3) Allium vrſinum. Ramiſch. Bärenlauch.
Allium vineale. Weinlauch.
4) Alſtonia theaeformis.
5) Aphanes arvenſis. Kleine Nadelmöhren.
6) Artemiſia Arotanum. Eberreiß.
7) Artemiſia Abſinthium. Wermuth.
—— —— pontica. Römiſcher Wermuth.
—— —— maritima. Niederländiſcher Meerwermuth.
8) Artemiſia annua. Jähriger Beyfuß.
9) Artemiſia vulgaris. Gemeiner Beyfuß.
10) Aſperula odorata. Waldmeiſter.
11) Athamanta Oreoſelinum. Grundheil.
12) Atriplex portulacoides. Meerportulak.
13) Begonia obliqua. Schiefe Begonie.
14) Betonica officinalis. Gemeine Betonie.
15) Braſſica Eruca. Gartenrauke.
—— —— Erucaſtrum. Wilde Rauke.
16) Bunias Cakile. Gemeiner Meerſenf.
17) Bunias ſpinoſa. Stachlichlichte Zackenſchote.
—— —— orientalis. Morgenländiſche Zackenſchote.
18) Buphthalmum ſalicifolium. Weidenblättriges Rindsauge.
19) Camellia japonica. Japaniſche Camellie.

20) Ca-

20) Camelina Sativa. Saatdotter.
21) Campanula alpina. Alpenglocke.
—— —— perſicifolia. Groſſe ſchmalblätrige Waldglocke.
22) Cardamine pratenſis. Wieſenkreſſe.
—— —— amara. Bitteres Schaumkraut.
—— —— impatiens. Springkreſſe.
—— —— graeca. Griechiſches Schaumkraut.
—— —— parviflora. Kleinblumichtes Schaumkraut.
—— —— hirſuta. Kleine Brunnenkreſſe.
23) Caſſine Peragua. Peragua-Caſſine.
24) Caucalis daucoides. Möhrenartiger Klettenkörbel.
—— —— grandiflora. Großblumigter Klettenkörbel.
—— —— leptophylla. Dünnblättriger Klettenkörbel.
25) Ceanothus americanus. Amerikaniſche Seckelblume.
26) Chenopodium ambroſioides. Jeſuiterthee.
27) Chenopodium maritimum. Meerſtrands-Gänſefuß.
28) Chryſanthemum Leucanthemum. Groſſe Gänſeblume.
29) Clematis hexapetala.
30) Cleome viſcoſa. Klebrige Cleome.
—— —— dodecandra. Zwölffädige Cleome.
—— —— pentaphylla. Fünfblätrige Cleome.
31) Cochlearia Coronopus. Schweinskreſſe.
32) Conyza balſamifera. Harzigte Dürrwurzel.
—— —— chinenſis. Chineſiſche Dürrwurzel.
33) Crataegus Oxyacantha. Weißdorn.
34) Croton balſamiferum. Zwergbalſam.

35) Da-

35) Dacridium imbricatum. Neuſeeländiſche Sproßtanne.
36) Dracocephalum Moldavica. Türkiſche Meliſſe.
37) Ephedra monoſtachya. Sibiriſcher Meertraubel.
38) Erica vulgaris. Gemeine Heyde.
39) Glecoma hederacea. Gundermann.
40) Glycyrrhiza aſpera. Rauches Süßholz.
41) Gomphraena globoſa. Kugelamaranth.
42) Hibiſcus Sabdariffa. Sabdariffa.
43) Hibiſcus Surattenſis. Surattiſcher Hibiſcus.
44) Lactuca ſativa. Gartenſallat und die Abarten deſſelben.
45) Laurus nobilis. Lorberbaum.
46) Laurus Saſſafras. Saſſafrasbaum.
47) Ledum paluſtre. Wilder Rosmarin.
48) Lepidium latifolium. Breitblättrige Kreſſe.
49) Lycium barbarum. Fremder Bockdorn.
50) Matricaria Parthenium. Mutterkraut.
51) Melaleuca Scoparia. Neuſeeländiſche Theemyrte.
52) Meliſſa officinalis. Citronenmeliſſe.
—— —— Calamintha. Bergminze.
53) Memecylon capitellatum. Sandſafranbaum.
54) Mentha criſpa. Krauſeminze.
—— —— Pulegium. Poley.
—— —— gentilis. Orangenminze.
55) Mentha Piperita. Pfefferminze.
56) Menyanthes trifoliata. Fieberklee.
57) Mimulus luteus. Gelber Gauklet.
58) Mollugo oppoſitifolia. Paarblättriger Weichling.
59) Moluccella laevis. Syriſches Herzgeſpann.

60) Monar-

60) Monarda didyma. Vierſädige Monarda.
—— —— fiſtulosa. Röhrigte Monarda.
—— —— clinopodia. Wirbeldoſtenartige Monarda.
61) Myrica Gale. Niederländiſche Myrte.
62) Myrtus Caryophyllata. Nelkencaßie
—— —— Zeylanica. Zeylaniſcher Myrtenbaum.
63) Nepeta cataria. Katzenmünze.
—— —— indica. Oſtindiſches Katzenkraut.
64) Nicotiana Tabacum. Gemeiner Taback.
—— —— ruſtica. Engliſcher Taback.
65) Ocymum criſpum. Siſo.
66) Olax Zeylanica. Zeylaniſcher Stinkbaum.
67) Ophioglossum vulgatum. Gemeine Natterzunge.
—— —— pendulum. Oſtindiſche Natterzunge.
68) Origanum vulgare. Doſten.
—— —— creticum. Cretiſcher Doſten.
69) Osmunda Spicant. Spicant.
—— —— Zeylanica. Zeylaniſcher Traubenfarrn.
70) Oxalis corniculata. Gelber Sauerklee.
71) Pimpinella Saxifraga. Steinbibernell.
72) Pinguicula vulgaris. Butterwurzel.
73) Plantago maritima. Seeſtrands-Wegerich.
—— —— Coronopus. Krähenfuß.
74) Polypodium Filix mas. Männliches Farrnkraut.
75) Polypodium fragrans. Wohlriechendes Farrnkraut.
76) Prunella vulgaris. Prunelle.
77) Prunus Laurocerasus. Kirſchlorbeerbaum.
78) Pulmonaria maritima. Meerſtrands Lungenkraut.

79) Rhamnus theezans. Theerwegdorn.
80) Rhododendron dauricum. Dauriſcher Alpbalſam.
81) Ruta graueolens. Weinraute.
82) Salvia Horminum. Scharlachkraut.
—— —— pratenſis. Wieſenſalbey.
—— —— Verbenacca. Orientaliſche Salbey.
—— —— Diſermas. Zotigte Salbey.
—— —— glutinoſa. Klebrigte Salbey.
—— —— verticillata. Wirtelförmige Salbey.
83) Sanguiſorba officinalis. Groſſe Bibernell.
84) Saxifraga craſſifolia. Dickblättriger Steinbrech.
—— —— tridactylites. Sandſteinbrechkraut.
85) Scutellaria indica. Oſtindiſches Helmkraut.
86) Sedum Anacampſeros. Kriechende Fetthenne.
87) Semperuiuum tectorum. Gemeine Hauswurz.
88) Sium angustifolium. Waſſerpeterlein.
89) Tamarix Germanica. Deutſcher Tamariskenſtrauch.
90) Tanacetum vulgare. Rheinfarrn.
91) Teucrium Marum, Syriſches Maſtirkraut.
92) Thea viridis. Grüner Thee.
93) Tordylium peregrinum. Fremder Zirmet.
94) Tournefortia foetidiſſima. Stinkende Tournefortie.
95) Verbeſina Bosvallea.
96) Veronica officinalis. Ehrenpreis.
—— —— maritima. Meerſtrands-Ehrenpreis.
—— —— ſpuria. Unächter Ehrenpreis.
—— —— Chamaedrys. Bachbengel.
—— —— proſtrata. Kleiner falſcher Gamander.

97) Vero-

97) Vlex europaeus. Stachlichtes Pfriemenkraut.
98) Piper pellucidum. Durchſichtiger Pfeffer.
99) Cardioſpermum Halicacabum. Oſtindiſcher Herzſaame.
100) Caſſia Tora. Tora.
101) Cerbera Manghas. Herzbaum. Milchbaum.
102) Eugenia acutangula. Jambuſenbaum mit ſcharfeckigten Früchten.
— — racemoſa. Traubentragender Jambuſenbaum.
103) Lantana Camara. Camara.
104) Tragia mercurialis. Glatte Tragie.
105) Fucus eſculentus. Eßbares Meergras.
106) Fucus muricatus. Dſhilelg.
107) Fucus natans. Schwimmendes Meergras.
108) Fucus palmatus. Fingerförmiges Meergras.
109) Lichen esculentus. Eßbare Flechte.
110) Lichen islandicus. Isländiſches Moos.
111) Lichen niualis. Schneeflechte.
112) Lichen proboſcideus. Rüßelförmige Flechte.
113) Lichen pulmonarius. Lungenmoos.
114) Lichen velleus. Lederflechte.
115) Tremella Noſtoc. Faltige Blattgallerte.
116) Vlua compreſſa. Breitgedrückte Vlle.
117) Vlua latiſſima. Isländiſches Meergras.
118) Vlua vmbilicalis. Nabelylle.
119) Vlua Lactuca. Lattichylle.
120) Allium aſcalonicum latifolium. Perllauch.
121) Spiraea camtſchatica. Kamtſchatkiſche Spierſtaude.
122) Spiraea chamaedrifolia. Gamanderblättrigte Spierſtaude.
— — altaica. Altaiſche Spierſtaude.

1) ACHILLEA Millefolium; foliis bipinnatis nudis: laciniis linearibus dentatis, caulibus ſulcatis. *Linn.* Spec. plant. 1267. — *Milfoil. Yarrow.* — Fr. Millefeuille. Herbe au Charpentier. Herbe aux Voituriers. — Schaafgarbe. Feldgarbe. Tauſendblatt. Schaafrippe. Karpenkraut.

Die Schaafgarbe wird zuweilen von den Bierbrauern nebſt dem Hopfen zu dem Biere hinzugeſetzt, um demſelben eine ſtärkere Bitterkeit und eine berauſchende Eigenſchaft zu geben. (Flor. ſuecic. 2. n. 770.)

2) ALLIVM carinatum, caule planifolio bulbifero, ſtaminibus ſubulatis. *Linn.* Spec. pl. 426. — Waldknoblauch. Wilder Knoblauch. Waldzwiebel. Bergzwiebel. Bergſchnittlauch. Wilder Schnittlauch.

Der Geruch und Geſchmack dieſer Lauchart, welche in bergichten und waldigten Gegenden in der Schweiz, den Niederlanden, Deutſchland, Preuſſen, und Norwegen wächſet, iſt nicht ſo ſcharf als wie bey andern Knoblauchärten. Das Kraut und die Blumen dieſer Pflanze werden in Norwegen als ein Mittel gegen den Scorbut gebraucht, welches noch kräftiger wirken ſoll, als wie das Löffelkraut. Wenn die Kühe auf der Weide davon freſſen, ſo nimmt die Milch einen ſolchen Geſchmack davon an, als ob Lauch darinnen gekocht wäre. (Siehe Bock's Naturgeſch. von Preuſſen. B. III. S. 369.). — Vom Perllauch ſiehe zu Ende dieſes Abſchnitts.

3) ALLIVM vrſinum, ſcapo nudo ſemicylindrico, foliis lanceolatis petiolatis, vmbella faſtigiata.

figiata. *Linn.* Spec. pl. 431. — *Ramſons.* — Fr. Ail d'Ours. Ail des bois. — Ramiſch. Ramſel. Hundsknoblauch. Bärenknoblauch. Bärenlauch. Lachenknoblauch.

Die feuchten Wälder des nördlichen Europa, Deutſchlands und Sibirien ſind das Vaterland dieſer Lauchart. Die Wurzel beſtehet, aus weißlichten länglichten, büſchelweiſe bey einander ſtehenden Zwiebeln, aus deren jeder meiſtens ein dreyeckigter Blumenſchaft oder ein Blatt hervorſprießet. Der Geruch dieſer Pflanze iſt ſehr ſtark, und die Milch und Butter, welche das damit gefütterte Vieh giebt, haben ebenfalls einen ſtarken Knoblauchsgeſchmack; es wird dergleichen Butter in einigen Gegenden ſehr gerne gegeſſen und Ramiſchbutter genennt. Dieſer Geſchmack theilet ſich ſo gar dem aus ſolcher Milch bereiteten Käſe mit. Die Ruſſen und Tartarn eßen die Blätter vom Bärenlauch im Frühlinge als Gemüſe, und in einigen nördlichen Gegenden von Europa kocht man ſie auch als Gewürze an die Fiſche. Die Kamtſchadalen trinken den Saft dieſer Pflanze gegen den Scorbut, und die Irländer bedienen ſich deſſelben, mit Wein vermiſcht, gegen die Steinbeſchwerden oder eßen die Blätter auf Butterbrod, (*Rutty* Nat. hiſt. of Dubl. Vol. I. p. 36.)

Von dem Hundslauch, Feldlauch oder Ackerknoblauch (*Allium vineale Linn.* Fr. Ail de Vignes) ſagt man zwar, daß die Leipziger Lerchen davon ihren guten Geſchmack bekommen; es iſt dieſes aber nicht wahrſcheinlich, weil dieſe Lauchart um Leipzig nicht gefunden wird. Wenigſtens wird ihrer in Böhmers Flora Lipſiae nicht erwähnt.

4) ALSTONIA theaeformis. *L.* Suppl. pl. p. 264.

Dieſer in Südamerika einheimiſche Strauch kömmt in dem äuſſerlichen Anſehen, den Blättern, Kelchen,

der Lage der Blumen u. ſ. w. mit dem Theeſtrauch überein. Die Blätter ſollen im Aufguße das Waſſer eben ſo färben und gleich ſchmackhaft machen. Vielleicht könnten ſie die Stelle des Thees erſetzen.

5) APHANES aruenſis. *Linn.* Spec. pl. 179. — *Parsley-Pert. Parsley-Breakſtone.* — Fr. Percepier. Aphane des champs. — Kleine Nadelmöhren. Kleiner Nadelkörbel. Kleines Nadelkraut.

Dieſe kleine Pflanze hat einen etwas bittern und ſcharfen Geſchmack und ſie wird als Sallat, oder in einer Conſerve, oder auf andere Art eingemacht, gegeſſen, und für ein ſteinauflöſendes Mittel gehalten. (Mentzy.)

6) ARTEMISIA Abrotanum, foliis ramoſiſſimis ſeraceis, caule erecto ſuffruticoſo. *Linn.* Sp. pl. 1185. Engl. *Common Southern-wood.* — Fr. Aurone male. Citronelle des jardins. — Eberraute. Eberreiß. Stabkraut. Stabwurzel.

Die Eberraute wächſet in den Morgenländern und den ſüdlichen Theilen von Europa, und ſie kömmt auch in Deutſchland in den Gärten fort. Sie hat einen ſtarken gewürzhaften balſamiſchen Geruch, und einen bittern aromatiſchen, erwärmenden Geſchmack. In einigen Gegenden in Irland wird nach Mentzy's Bericht, dieſes Kraut zu Säuren, Eyerkuchen, Puddings und andern dergleichen Gebäcken in geringer Menge, als ein Gewürz hinzugeſetzet. Man legets auch, ſo wie einige andere aromatiſche Pflanzen, zu den Kleidungsſtücken, um die Motten davon abzuhalten.

7) AR-

77. ARTEMISIA Absinthium, foliis compositis multifidis, floribus subglobosis pendulis: receptaculo villoso. *Linn.* Spec. plant. 1188. —, *Wormwood.* — Fr. Absinthe commune. —, Wermuth. Gemeiner Wermuth. Wurmkod.

Man findet den gemeinen Wermuth in ganz Europa; der in Sibirien wachsende, hat grössere Blumentrauben, und einen etwas angenehmern Geruch und Geschmack, als wie derjenige, den man in den südlichen Ländern antrift. Die Wermuthblätter und und Blüthen haben einen starken durchdringenden Geruch, der den Kopf angreift und schwer macht, und einen sehr bittern eckelhaften Geschmack. Diese Pflanze besitzt magenstärkende, säurebrechende, wurmabtreibende, auflösende, fäulnißwidrige und stärkende Kräfte. Man bedienet sich derselben zur Bereitung des Bieres, indem man sie wegen ihrer Bitterkeit anstatt des Hopfens beym Brauen hinzusetzt; ob aber der Wermuth macht, daß das Bier dadurch berauschender wird, daran ist noch zu zweifeln, weil durch das Abkochen die flüchtigen Theile des Wermuths verlohren gehen; durch den Zusatz von diesem Kraute aber hält sich das Bier länger und wird nicht so leicht sauer. Zur Bereitung des Wermuthweins hängt man dieses Kraut in einem Säckchen so lange in den Most, bis solcher den Wermuthgeschmack angenommen hat. Das Fleisch der Schöpse und die Milch der Kühe, welche mit Wermuth gefüttert worden sind, bekömmt davon einen bittern Geschmack. — Einen angenehmern aromatischen Geschmack und Geruch hat der Gartenwermuth oder der römische oder pontische Wermuth, (*Artemisia pontica L.* Engl. *Pontick Wormwood. True roman Wormwood.* Fr. Absinthe pontique.

tique, Pichot-encens), welcher in Ungern, Oeſterreich, in der Schweiz, in Sibirien und Kleinaſien einheimiſch iſt, und der ſeiner ſtarken, jedoch nicht widerlichen, Bitterkeit wegen zu gleichen Abſichten gebraucht werden kann. Eben dieſe Art ziehet man auch dem niederländiſchen Wermuth oder Seeſtrandes Beyfuß, (*Artemiſia maritima Linn.* Engl. *Common Sea Wormwood.* Fr. Armoiſe commune de la mer. —) vor, welcher an den Seeufern des mittelländiſchen Meeres, in Großbritannien, Oeland, Gothland, Schonen, Deutſchland, Frankreich, Holland Aegypten einheimiſch iſt; in England wird dieſe letztere Art bisweilen anſtatt des wahren Gartenwermuths verkauft.

8) ARTEMISIA annua, foliis triplicato-pinnatis, vtrinque glabris, floribus ſubglobofis nutantibus: receptaculo glabro conico. *Linn.* Sp. pl. 1187. — Jähriger Beyfuß. Wohlriechender Wermuth mit Rheinfarrnblättern.

Die Einwohner von Jeniſea kochen dieſe Pflanze, welche in Sibirien wächſet, mit unter den Meth, um demſelben einen angenehmen Geruch zu geben. — Nach Gmelins Bericht wird ſie auch mit zur Bereitung des Saffians genommen.

9) ARTEMISIA vulgaris, foliis pinnatifidis planis inciſis: ſubtus tomentoſis, racemis ſimplicibus, floribus ouatis: radio quinquefloro. *Linn.* Spec. pl. 1188. — *Mugwart.* Fr. Armoiſe. Herbe St. Iean. — Beyfuß. Gemeiner Beyfuß. Johannisgürtel. Gänſekraut.

Die

Die Blätter dieſer bekannten Pflanze haben einen nicht unangenehmen, etwas ranzigten Geruch, und einen krautartigen, bitterlichen Geſchmack. Wenn ſie noch ſehr jung und zart ſind, können ſie als Gemüſe gekocht werden. Die kleinen purpurbraunen Blumen, welche einen ſtärkern und gewürzhafteren Geruch als die Blätter haben, und oben an den Stengeln traubenförmig hervorkommen, werden nebſt den Stengeln mit heißem Waſſer abgebrühet, und in die zum Braten beſtimmten Gänſe geſteckt, um dieſelben ſchmackhafter und verdaulicher zu machen; man thut ſie auch in die Eyerkuchen oder andere Kräuterkuchen. Es giebt eine Spielart von dieſer Pflanze welche einen grünen Stengel hat und weiſſe Blumen trägt.

10) ASPERVLA odorata, foliis octonis lanceolatis, florum faſciculis pedunculatis. *Linn.* Spec. pl. 150. Matriſylua. — *Woodroof. Woodruff.* —. Fr. Petit Muguet des bois. Aparinelle odorante. — Waldmeiſter, Sternleberkraut.

Der Geruch dieſer Pflanze, wenn ſie friſch iſt, iſt ſchwach, bey der getrockneten hingegen ſtärker und angenehmer; man bedienet ſich derſelben zur Würzung der Weine. Beym Verbrennen läßt dieſe Pflanze eine groſſe Menge von einem ſcharfen alkaliſchen Salze in der Aſche zurück.

11) ATHAMANTA Oreoſelinum. Grundheil. (ſ. Th. I. S. 193.)

Die Blätter werden als Thee getrunken, und ſind eines der beſten und geſündeſten Kräuter, die ſtatt deſſelben gebraucht werden können.

12) ATRIPLEX portulacoides, caule fruticoso, foliis obovatis. *Linn.* Spec. plant. 1493. Engl. *Common Sea-Purslane.* Fr. Pourpier marin. — Meerportulack. Portulakartige Melde.

Man findet diese Art an den Seeufern des nördlichen und südlichen Europa. Sie ist eine strauchartige Pflanze, deren Aeste mit dicken, fleischigten, den Portulackblättern ähnlichen Blättern besezt sind. Man leget diese Blätter wie Kapern oder wie den Meerfenchel ein, und ißt sie statt derselben. (Rutty.)

13) BEGONIA obliqua, *Linn.* Spec. pl. 1497. — Fr. Begonne. Rhubarbe sauvage. Oseille des bois. — Schiefe Begonie.

Die Blätter dieser Pflanze sind sehr saftig und haben einen sauern Geschmack, sie können statt des Sauerampfers zur Speise gebraucht werden. Mit dem Saft macht man die Milch gerinnen. Das mit dem Stengel in Seewasser abgekochte Kraut giebt eine saure Sauce ab, die den Indianern zum Gewürz an verschiedene Speisen dient. Die Pflanze ist auf dem Vorgebirge der guten Hofnung und auch in Jamaika und Martinique einheimisch.

14) BETONIGA officinalis, spica interrupta, corollarum lacinia labii intermedia emarginata, *Linn.* Sp. pl. 810. — *Betony.* — Fr. Betoine. — Braune Betonie. Gemeine Betonie.

Die jungen Blätter dieser Pflanze, welche in ganz Europa in sandigten trocknen Gegenden wild wächset, werden bisweilen an das Gemüse gekocht. Sie haben einen eben nicht angenehmen balsamischen Geruch und einen widrigen, etwas hizigen Geschmack.

15) BRAS-

15) BRASSICA Eruca, foliis lyratis, caule hirsuto, siliquis glabris. *Linn.* Spec. pl. 932. — *Garden Rocket.* — Fr. Roquette cultivée. Zahme Raucke. Gartenraucke. Weiſſe Gartenſenf. Gemeine Gartenrockette.

Dieſe Pflanze, welche in Oeſterreich und in der Schweiz einheimiſch iſt, wurde ehedem in England als ein Sallatkraut in den Gärten gezogen; des unangenehmen Geruchs ihrer Blätter wegen aber iſt ſie daſelbſt auſſer Gebrauch gekommen. In Frankreich hingegen ſuchet man dieſelbe anjezt noch auf, und in Italien iſt ſie ſo beliebt, daß man die zarten Blätter jedem Sallat beymiſchet. — Die Rockette mit Marienblumenblättern, (*Eruca bellidifolia Milleri.* Engl. *Rocket with a Daiſy leaf*) wächſet in den ſüdlichen Provinzen von Frankreich und Italien wild, woſelbſt ſie oft als Sallat gegeſſen wird. — Sonſt wurde die wilde Raucke (*Braſſica Erucaſtrum. Linn.*) ebenfalls gebauet, und zu einem Sallatkraut gebraucht.

16) BVNIAS Caſile, ſiliculis ovatis, lacuibus, ancipitibus. *Linn.* Spec. plant. 936. Eruca marina. *Ger.* — *Sea Rocket.* — Fr. Roquette d'eau. — Gemeiner Meerſenf.

Die Irländer miſchen dieſe Pflanze den kühlenden Sallatarten, als dem Kopfſallat, Portulack, und andern bey. (Kurty.)

17) BVNIAS ſpinoſa, racemis ſpineſcentibus. *Linn.* Syſt. Veget. p. 404. — Fr. Bunias épineux. — Stachlichte Zackenſchote.

Die ſtachlichte Zackenſchote iſt in den Morgenländern einheimiſch. Die Blätter derſelben werden nach Alpins Zeugniß in Aegypten, entweder in Fleiſchbrü-

Fleiſchbrühen, oder auch roh als Sallat gegeſſen. — Der morgenländiſchen Zackenſchote (*Bunias orientalis*) des Forskäls, welches eine ſtrauchartige Pflanze iſt, bedienen ſich die Banianen zur Speiſe.

18) BVPHTHALMVM ſalicifolium, foliis alternis lanceolatis ſubſerratis villoſis, calycibus nudis, caule herbaceo. *Linn.* Spec. plant. 1275. — Fr. Aſterette velue. — Weidenblättrigtes Rindsauge.

Dieſe Pflanze findet man auf hohen Berggegenden in Oeſterreich, der Schweiz, Steiermark, um Montpellier und in vielen Theilen von Deutſchland. Pallas (Reiſe B. I. S. 153.) fand dieſelbe auch in den Gründen am Fluſſe Samara, woſelbſt die Blätter davon anſtatt des Thees gebraucht werden, dem ſie beym Aufguſſe in der Farbe und auch einigermaaſſen an Geſchmack gleichen.

19) CAMELLIA japonica, foliis acute ſerratis, acuminatis. *Thunberg.* Fl. japon. p. 272. japonica: *Tſubaki. Sa. Sam. Sium. Dſiſi. Linn.* Sp. pl. 982. — Fr. Camelie. Roſe du Japon. Engl. *The chineſe Roſe.* — Japaniſche Camellie.

Die Blätter dieſes groſſen und hohen Baumes, welcher in Japan in Wäldern und Gärten wächſet und von den Japaneſen der groſſen und an Farbe ſehr verſchiedenen Blumen und der immer grünenden Blätter wegen vorzüglich geſchätzet wird, haben mit den Theeblättern die gröſte Aehnlichkeit. Siehe auch Th. I. S. 190.

20) CAMELLIA Saſanqua, foliis obtuſe ſerratis, emarginatis. *Thunberg.* Fl. japon. p. 273. — Saſankwa.

Es ist dieses ein Baum von mittelmäßiger Höhe, welcher bey Nagasaki in Japan wächset. Die Blätter desselben sind eyrund, stumpf ausgeschnitten, an ihren Rändern stumpf gezähnt, auf der obern Fläche glänzend dunkelgrün, auf der untern blaßgrün, glatt, steif, mit einer dicken Ribbe versehen und ohngefähr einen Zoll lang. Die weissen Blumen kommen an den Enden der kleinsten Zweige einzeln hervor, und innerhalb derselben wird man viele Staubfäden, welche an ihrer Grundfläche bisweilen in viele Bündel verwachsen sind, oben aber frey stehen, und einen eyförmigen Fruchtknoten mit einem Staubwege gewahr, auf dem drey einfache, stumpfe, grünende Narben befindlich sind. Dieser Baum kömmt mit der wahren Theepflanze so sehr überein, daß er von derselben sich fast durch weiter nichts als durch die verwachsenen Staubfäden unterscheidet; ein Kennzeichen, daß nicht zur gehörigen Verschiedenheit hinreichend zu seyn scheinet, indem die besagten Staubfäden nur unten an der Grundfläche mit einander verwachsen sind und bisweilen so gar wirklich von einander abgesondert erscheinen. — Die im Schatten getrockneten Blätter behalten ihren angenehmen Geruch und werden um deswillen zu dem wahren Thee hinzugesezt. (Siehe auch Th. I. S. 191.) — Diese Art unterscheidet sich von der vorhergehenden durch die dünnen, schmälern und stumpf gezähnten Blätter; durch viel kleinere Blüthen, durch die länglichten ausgeschnittenen Blumenblätter, und durch einen weit dünnern und kleinern Stamm.

21) CAMPANVLA alpina, caule simplici, pedunculis vnifloris axillaribus diphyllis. *Linn.* Spec. pl. 1669. — — Alpenglocke.

Es können, wie Linné (Amoen. ac. Vol. II. p.) bemerkt, die Blätter und Wurzeln von faſt allen Arten dieſer Gattung als Sallat und Gemüſe gebraucht werden; inſonderheit gilt dieſes von den Wurzeln, wenn man ſie kocht. — Eben ſo kann die groſſe ſchmalblättrige Waldglocke oder Waldcymbel (*C. perſicifolia Linn.*) zur Speiſe dienen. (Mehrere Glockenarten ſiehe oben S. 40. f.)

22) CARDAMINE pratenſis, foliis pinnatis, foliolis radicalibus ſubrotundis: caulinis lanceolatis. *Linn.* Spec. pl. 915. — *Ladies Smock. Cuckow-flower.* Fr. Cardamine. Creſſon des Prés. Paſſerage ſauvage. — Wieſenkreſſe. Feldkreſſe. Braune Kreſſe. Gauchblume. Guckguckoblume. Wieſenſchaumkraut.

Die Wieſenkreſſe wächſet auf feuchten Wieſen in Europa überall wild. Ihre jungen Blätter werden im Frühjahre häufig zum Sallat, als wie die Brunnenkreſſe, gegeſſen. — Das bittere Schaumkraut, (*Cardamine amara Linn.*) iſt ſeines bittern und ſcharfen Geſchmacks wegen eben ſo gut zu gebrauchen. — So werden auch die jungen Blätter von der Springkreſſe (*Cardamine impatiens Linn.* Engl. *Impatient Creſs*), deren reife Saamenſchoten bey der Berührung derſelben aufſpringen und die Saamenkörner fortſchnellen, und vom griechiſchen Schaumkraut (*Cardamine graeca Linn.* Engl. *Sicilian Impatient Creſs,*) und von dem kleinblumichten Schaumkraut, (*Cardamine paruiflora Linn.* Engl. *Ladies Smock with winged leaves*), in England von den gemeinen Leuten als Sallat gegeſſen.

Diejenige Brunnenkreſſe, welche bey Erfurt in den ſogenannten Dreyen-Brunnen-Gärten oder in den

den Brunnenkreß-Klingern so häufig gebauet wird, ist nach Reichart (Einleit. in den Garten- und Ackerbau, Th. I. S. 409.) das Nasturtium aquaticum supinum *C. Bauh.* und also die *Cardamine hirsuta Linn.* die kleine Brunnenkresse oder das zottigte Schaumkraut.

23) CASSINE Peragua, foliis petiolatis, serratis, ellipticis, acutiusculis; ramulis ancipitibus. *Linn.* Syst. Veg. 243. *Cassine corymbosa*, foliis ouato lanceolatis, serratis, oppositis, floribus corymbosis axillaribus *Mill.* Engl. *Cassioberry-bush.* — Peragua-Cassine.

Die Blätter dieses Strauchs sind so bitter, daß man beym Kauen derselben den Geschmack davon nicht wieder aus dem Munde bringen kann; ein starker Aufguß davon erregt Erbrechen und übermäßiges Purgieren, in schwacher Dosis aber ist solcher ein gutes magenstärkendes Mittel. Miller hält diese Blätter für die geringere Sorte des Südsee- oder Paraguaythees oder des berühmten Yapon, welche von den Jesuiten in Paraguay unter dem Namen Yerbà de Palos verkauft wird. — Die feinen Sorte dieses Thees, welche angenehmer, weniger bitter und von den Spaniern Yerba de Camini genennt wird, beschreibt Miller unter den Namen *Cassine Peragua*, foliis lanceolatis, alternis, semperuirentibus, floribus axillaribus. (Dict. n. 2. Ic. tab. 83. f. 2.)

24) CAVCALIS Daucoides, vmbellis trifidis aphyllis; vmbellulis trispermis, triphyllis. *Linn.* Syst. Veg. 227. — Möhrenartiger Klettenkörbel.

Nach Belons Berichte, werden die jungen Blätter, Wurzeln und Wurzelsprossen im Orient als Sallat

Sallat gegeſſen. — Es ſind mehrere Arten dieſer Gattung eßbar, als z. B. der großblumigte (*Caucalis grandiflora Linn.* Fr. Grande Girouille) und der dünnblättrigte Klettenkörbel (*Caucalis leptophylla Linn.*) und vorzüglich alsdann, wenn ſie noch zart und jung ſind.

25) CEANOTHVS americanus, foliis trinerviis. *Linn.* Spec. plant. 284. Engl. *New Jerſey Thea.* Fr. Ceanothier d'Amérique. — Amerikaniſche Seckelblume.

Die Einwohner von Neu-Jerſey gebrauchen die getrockneten Blätter dieſes Strauchs, welcher in Nordamerika häufig wächſet, zum Thee, und daher legt man ihm in England den Namen des Neu-Jerſeythees bey. — In Canada wird das Decokt der Wurzel dieſer Pflanze gegen das veneriſche Uebel gebraucht.

26) CHENOPODIVM ambroſioides, foliis lanceolatis dentatis, racemis foliatis ſimplicibus. *Linn.* Spec. pl. 320. — Engl. *Mexican Orach, Oak of Cappadocia.* Wohlriechender Gänſefuß. Jeſuitenthee. Mexikaniſches Traubenkraut.

Dieſe Pflanze ſtammt urſprünglich aus Mexiko her; ſie wächſet aber anjezt auch in Nordamerika und in vielen Ländern von Europa wild. Die Blätter derſelben ſind zu einem wohlſchmeckenden Thee zu gebrauchen. (S. Krauſens Unterricht von der Gärtnerey. S. 535.).

27) CHENOPODIVM maritimum, foliis ſubulatis ſemicylindricis. *Linn.* Spec. pl. 321. — *Sea-Blite. White Glaſswort.* — Fr. Kali blanc. — Meerſtrands-Gänſefuß.

Dieſe

Diese Pflanze wird in Irland gekocht und als Salat gebraucht; sie hat sodann, wie Rutty versichert, einen ganz vortreflichen Geschmack.

28) CHRYSANTHEMVM Leucanthemum, foliis amplexicaulibus oblongis: superne serratis, inferne dentatis. *Linn.* Spec. pl. 1251. — *Great Daisy. Great Oxeye.* Fr. Grande Marguerite commune. — Grosse Gänseblumen oder Maasslieben.

Diese Pflanze hat einen süssen Geschmack und besizt erwärmende Eigenschaften. Sie wird in Padua im Februar den Sallaten beygemischt und die Irländer essen sie bisweilen roh. (Rutty.).

29) CLEMATIS hexapetala, *Pallas* (Reise B. III. im Anhange S. 51.) — Atragene foliis pinnatis, foliolis ex lineari-lanceolatis simplicibus, bi- et trifidis. *Gmel.* Fl. Sib. IV. p. 194. n. 32.

Diese Pflanze wächset auf den dürren Feldern am Argun in Sibirien. Die dasigen Einwohner gebrauchen das Kraut derselben häufig zum Thee.

30) CLEOME viscosa, floribus dodecandris, foliis quinatis ternatisque. *Linn.* Sp. pl. 938. — Klebrige Cleome.

Diese Pflanze wächset in Ceylon und auf der Malabarischen Küste. Die Indianer bedienen sich der rohen Blätter statt des Senfs, oder essen sie als Salat oder als Gemüse. — Die zwölffädige Cleome, (*Cleome dodecandra Linn.*) welche in beyden Indien wächset, wird zu gleicher Absicht angewendet. — Von der fünfblättrigen Cleome, (*Cleome pentaphylla Linn.*) werden die rohen Blätter in Ostindien zu

Gischen und zum Fleisch gegessen. Das halbgedörrte Kraut dieser Pflanze giebt einen guten Sallat.

31) COCHLEARIA Coronopus, foliis pinnatifidis, *Linn.* Spec. pl. 904. — *Crows-foot.* Fr. Corne de cerf des champs. Ambroselle sauvage. — Schweinekresse. Krähenfuß. Hirschhorn.

Diese jährige Pflanze ist den südlichen und nördlichen Theilen von Europa gemein. Ihr Geschmack ist so wie der von der Brunnenkresse, sehr scharf. Im westlichen Theile von England wird sie so wohl roh als gekocht häufig als Sallat gegessen. Man glaubt, daß solche mit unter dem berühmten Stephenschen steinauflösenden Mittel befindlich sey.

32) CONYZA balsamifera, foliis lanceolatis subtus tomentosis, petiolis etiam serratodentatis. *Linn.* Sp. plant. 1208. — Harzigte Dürrwurzel.

Die Blätter dieses Strauchs, welcher in Ostindien wächset und daselbst *Lambang* genennet wird, haben einen Geruch, welcher dem von der Salbey gleichet; es werden dieselben von den Indianern eben so, wie die Salbey in Europa, zur Würzung der Speisen und als ein Arzneymittel angewendet. — Mit den Blättern der chinesischen Dürrwurzel, (*Conyza chinensis Linn.*) werden in China ebenfalls die Speisen gewürzet.

33) CRATAEGVS. Oxyacantha. *Linn.* Weißdorn. (Siehe weiter unten unter den Beeren.)

Der Aufguß der trocknen Blätter dieser Pflanze mit warmem Wasser ist gelinde zusammenziehend und kann

kann sehr gut anstatt des gewöhnlichen Thees gebraucht werden. Der Geschmack desselben kann dadurch noch mehr verbessert werden, wenn man die getrockneten Blumen dieser Pflanze noch hinzusetzt. (Rutty.).

34) CROTON balsamiferum, foliis ouato-lanceolatis, scabris, integerrimis, subtus tomentosis. *Linn.* Syst. veg. p. 722. — Fr. *Petit Baume.* — Zwergbalsam. Gewürzhaftes Croton.

Dieser Strauch, welcher einen wohlriechenden Balsam enthält, der, wenn der Strauch geritzet wird, herausfließt, wächset in Martinique und Curassao auf steinigten und felsigten Oertern am Meerstrande. Die Einwohner in Martinique bereiten aus den Zweigen und Blättern durch die Destillation mit Branntewein, ein geistiges Getränke, welches sie *Eau de Mantes* nennen und bey Tische trinken.

35) DACRIDIVM cupressinum. *Banks.* — *Spruce-tree.* — Die Neu-Seeländische Sproßtanne.

Dieser Baum erreicht bisweilen eine Höhe von hundert Fuß und hat sodann wohl zehn Fuß im Umfange. Seine Aeste hängen niederwärts, und sein Laub bestehet aus einer Menge langer, hellgrüner Blätter, die den Kiennadeln gleichen und wie Faden von den Zweigen herabhängen. Herr Forster brauete mit seiner Reisegesellschaft aus den Blättern mit einem Zusatz von etwas Bier-Würz-Essenz und Syrup eine gute Art von Bier, das einen lieblichen, etwas bittern Geschmack hatte; nur machte es, wenn es früh bey nüchternem Magen getrunken wurde, zuweilen

len einige Uebelkeiten. S. Forſters Reiſe um die Welt. S. 135. tab. 3. der Ausgabe in Octav.

36) DRACOCEPHALVM Moldauica, floribus verticillatis, bracteis lanceolatis, ſerraturis capillaceis. *Linn.* Spec. plant. 830. Meliſſa turcica. — *Moldavian Balm.* — Fr. Meliſſe des Turcs. Moldavique à Ratafia. — Türkiſche Meliſſe. Türkiſches Citronenkraut. Sommermeliſſe. Moldaviſcher Drachenkopf.

Dieſe Pflanze, welche in der Moldau zu Hauſe iſt, aber auch bey uns in den Küchengärten gezogen wird, beſizt die Eigenſchaften der gemeinen Meliſſe (*Meliſſa officinalis Linn.*), jedoch in einem ſtärkern Grade und wird daher auch zu gleichem Gebrauch angewendet. Die Blätter derſelben, ſo wohl grün als getrocknet, geben einen wohlſchmeckenden Thee.

37) EPHEDRA monoſtachya, pedunculis pluribus, amentis ſolitariis. *Linn.* Sp. pl. 1472. — Sibiriſcher Meertraubel.

Dieſe Pflanze wächſet auf den unfruchtbaren Bergen in Sibirien, woſelbſt man ſie Sergená nennet. Die an der Wolga wohnenden Ruſſen thun eine gute Handvoll von dem Kraute derſelben in einen Topf voll anzuſetzenden Bieres, Meths oder ſtarken Quaaßes; hierdurch ſollen ſie ein Getränk erhalten, das ſehr bald berauſcht und eine ſo ſonderbare Art von Trunkenheit macht, daß ſie ſo lange ſingen und ſpringen bis ſie aus Ermattung niederfallen. Wenn ſie eine mäßige Portion von dem beſagten Kraut dazu nehmen, ſo folgt keine Beſchwerde auf eine ſolche Berauſchung; iſt aber der Trank zu ſtark bereitet, ſo ſoll eine groſſe Müdigkeit in allen Gliedern von dem Rauſch die Fol-

ge

ge seyn. — Die Kalmucken bedienen sich mit sehr gutem Erfolg dieses Strauchs in gichtischen und rheumatischen Krankheiten. Sie kochen fünf bis sechs Hände voll von den grünen blätterlosen Binsen desselben mit einigen Pfunden Wasser, vermischen diese Abkochung, wie ihren Thee, mit Milch und etwas Butter, und trinken es warm, wodurch ein heftiger Schweiß erregt wird. (S. Pallas Nordische Beyträge, B. I. S. 163.) — Von den Beeren dieser Pflanze siehe weiter unten.

38) ERICA vulgaris, antheris bicornibus inclusis, corollis inaequalibus campanulatis mediocribus, foliis oppositis sagittatis. *Linn.* Sp. pl. 501. — *Heath. Ling.* Fr. Bruyere commune. Bruyere de Petrole. — Gemeine Heide. Heidekraut.

Die Blätter und Zweige des Heidekrauts, welches auf sandigten und unfruchtbaren Hügeln und Felsen in ganz Europa wächset, besitzen gelinde zusammenziehende Eigenschaften und sind ehedem an einigen Orten in England und Irland anstatt des Hopfens zum Bierbrauen gebraucht worden.

39) GLECOMA hederacea, foliis reniformibus cordatis. *Linn.* Spec. pl. 807. — *Ground Ivy. Ale-hoof. Tunhoof.* — Fr. Lierre terrestre. Terrette. Rondelle. — Gemeiner Gundermann. Gundelrebe.

Die Engländer und Irländer bedienten sich vor dem Gebrauch des Hopfens dieser bekannten Pflanze, um das Bier dadurch desto eher hell und klar zu machen.

40) GLYCYRRHIZA aſpera *Pallas.* (Reiſe. B. I. S. 47. im Anhange). Rauches Süßholz.

Dieſe kleine, ſelten eine Spanne hohe Pflanze, beſtehet blos aus einigen gefiederten Blättern und etlichen wenigen Zweigen, an denen die Befruchtungstheile befindlich ſind. Die perennirende Wurzel enthält nicht die geringſte Süßigkeit. Die gefiederten Blätter haben eyrunde Lappen, welche dicker ſind als andere von dieſer Gattung, und jedes Blatt beſtehet aus acht dergleichen Lappen, nebſt einem einzelnen überzähligen, welches über die übrigen an einem langen Stiele weit hervorraget. Die runden Stengel, welche an der Grundfläche holzigt ſind, ſind, ſo lange als die Pflanze jung iſt, ſo wie die Stiele der Blätter und Lappen, und auch dieſe am Rande und auf der untern Fläche überall mit kleinen borſtenartigen Stacheln beſezt; wird die Pflanze alt, ſo iſt ſie, die Blätter ausgenommen, faſt ganz glatt. Die Schoten ſind knotigt und glatt. Die Kalmucken im ſüdlichſten Theile von Sibirien ſammlen die Blätter dieſer kleinen Pflanze, und kochen ſie nach mongoliſcher Art als Thee mit Milch und Butter.

41) GOMPHRAENA globoſa, caule erecto, foliis ouato-lanceolatis, capitulis ſolitariis, pedunculis diphyllis. *Linn.* Spec. plant. 326. — Engl. *Globe Amarant with a purple head.* Fr. Immortelle rouge. Immortelle en globe. — Kugelamaranth. Kugelrunde Winterblume.

Die friſchen Blätter dieſer oſtindiſchen Pflanze werden zu andern Gemüſen hinzugeſezt.

42) HI-

42) HIBISCVS Sabdariffa, foliis ſerratis: inferioribus ouatis indiuiſis, ſuperioribus tripartitis, caule inermi, floribus ſeſſilibus. *Linn.* Sp. plant. 978. Fr. Oſeille de Guinée. — Sabdariffa.

Das urſprüngliche Vaterland dieſes Staudengewächſes iſt Oſtindien, woſelbſt die Blätter deſſelben, welche ſäuerlicht und etwas ſchleimicht ſind, entweder allein, oder mit andern Kräutern, von den Malobaren als Gemüſe gekocht und gegeſſen werden. — Auf den caraibiſchen Inſeln wird dieſer Strauch in den Gärten gepflanzet, wohin er, nach Jaquins Berichte, von der Guineiſchen Küſte aus Afrika gekommen ſeyn ſoll, und daher von den Franzoſen *Ozeille de Guinée* (Guineiſcher Sauerampfer) genennt wird. Die Pflanze ſelbſt, welche ein Jahr ausdauert und demohngeachtet eine Höhe von drey Ellen erreichet, hat mit dem *Hibiſcus cannabinus Linn.* viele Aehnlichkeit, ausgenommen daß ſie keine Stacheln hat. Die Blumenkelche, welche dick, fleiſchigt, ſaftig, ſteif und zerbrechlich ſind, und bey einigen Pflanzen blutroth, bey andern aber weißlichtgrün ausſehen, enthalten eine angenehme Säure. Man pfleget ſolche nicht eher abzubrechen, als bis die Frucht völlig ausgewachſen iſt. Wenn man ſie mit vielem Zucker verſüſſet, eine halbe Viertelſtunde lang kocht, und hernach gelinde trocknet, ſo kommen ſie in Anſehung des Geſchmacks mit den europäiſchen Johannisbeeren überein. Die daraus bereitete, ſehr ſchmackhafte Gelee wird nach Europa verſchickt. Der ausgepreßte, gegohrne und mit Zucker vermiſchte Saft giebt nach Beſchaffenheit der Farbe der dazu genommnen Blumenkelche einen rothen oder weiſſen Wein, den die Franzoſen *Vin d'Ozeille*, (Sauerampferwein) und die Engländer *Sorrel Cool-Drink* (kühlenden Sauerampfertrank) nen-

nen, der ſich aber nicht lange hält. Dieſe Zubereitungen werden, weil ſie ſchmackhaft und erfriſchend ſind, auf den caraibiſchen Inſeln ſehr geachtet und bey Tiſche aufgeſetzt.

43) HIBISCVS Suratenſis, recurvato-aculeatus, foliis trilobis, calycibus exterioribus appendiculatis, ſtipulis ſemicordatis, floribus pedunculatis. *Linn.* Sp. pl. 970. — Fr. Lis de Surratte, — Suratiſcher Hibiſcus.

Dieſe oſtindiſche Pflanze, welche daſelbſt *Narinam-poulli* genennet wird, iſt ein Sommergewächs, deſſen Blätter einen ſauern Geſchmack haben und einen rothfärbenden Saft enthalten; die Indianer kochen ſelbige mit an die Fiſche.

44) LACTVCA ſativa. *Linn.* Lattig. Laktuke. Sallat. Gartenſallat. (Siehe Th. I. S. 145).

Es giebt von dem Sallat vier Hauptvarietäten, nehmlich den gemeinen Sallat; den Kopfſallat; den krauſen Sallat und den Sommerendivien- oder Bindſallat. *)

1. Der gemeine Sallat oder Lattig, (*Lactuca ſativa C. B.* Engl. *Common* or *Garden Lettuce, Lopped Lettuce.* Fr. Laitue à couper), der keine Köpfe bekömmt, iſt 1) Stechſallat mit länglichten Blättern; er iſt eine Ausartung vom Kopfſallat und es werden von demſelben die ganzen jungen Pflanzen zur Speiſe genommen. 2) Schnittſallat mit eingeſchnit-

*) Siehe vollſtändige Anleitung zur Wartung aller in Europa bekannten Küchengartengewächſe durch J. H. H. Löder. Lübeck 1780.

schnittenen Blättern ist eine Ausartung vom Montreesallat; dieser wird in Reihen gesäet und wie Kresse geschnitten. — Diese beyden Sorten sind unter andern kleinen Sallatkräutern gut zu essen.

II. Der krause Sallat. (*Lactuca crispa C. B.* Engl. *Curled Lettuce.* — Fr. Laitue frisée.). Eine Sorte davon kann gebunden und als Winterendivien gegessen werden. (Fr. Petite Laitue Chichoré); sie ist sehr klein und fein. Eine andere ist nur als Schnittsallat zu gebrauchen. Fr. Laitue d'Epinar à couper plusieurs fois.).

III. Kopfsallat. (*Lactuca capitata C. B.* Engl. *Cabbage Lettuce.* Fr. Laitue pommée.).

1) Mit schlichten und meistens glatten rundlichten Blättern oder Kopfsallat im gewöhnlichen Verstande.

A) Die kleinen frühen Sorten. 1) Der grüne Capucinersallat. (Engl. *Green Capuchin Lettuce*) ist ein kleiner grüner bald durchschiesender Kopfsallat, und eine dauerhafte Sorte, welche die Sommerhitze gut verträgt. — 2) Der rothe Capucinersallat. (Engl. *Red Capuchin Lettuce*) ist in Suppen gut zu essen. — 3) Der frühe grüne und gelbe Steinkopf scheint der *Small early green* und *white ball-cabbage Lettuce* der Engländer zu seyn. Beyde stammen vom gemeinen Kopfsallat ab. 4) Andere hieher gehörige französische Sallaten sind: Laitue la petite Crêpe oder petite noire; la grosse Crêpe; la Bagnolet oder petite courte, oder printanniere, oder Dégrebé; la George grosse und blonde; l'Aubervilliers; la Morine.

B) Kopfſallat von mittlerer Größe. 1) Der gemeine Kopfſallat. (Engl. *Common Cabbage-Lettuce.* Fr. Laitue pommée ordinaire). Man hat davon in England zwo Sorten: den grünen Dauer, (*Hardy* oder *Common green Cabbage Lettuce*) und den gelben Dauer (*Hardy* oder *Common white Cabbage Lettuce*). — 2) Der Prinzenkopf, (Engl. *Prince Lettuce*) iſt ein grüner Kopfſallat mit vielen groſſen und kleinen rothen Flecken. Es iſt beſonders gut an Suppen zu kochen. — 3) Der Königsſallat, (Engl. *Royal Lettuce*) iſt ein gelber Kopfſallat, welcher zwar gut iſt, dem aber andere mürbere Sallatſorten in England vorgezogen werden. — 4) Andere hierher zu rechnende franzöſiſche Sorten ſind: Laitue la Sanguine; La Coquille; La Paſſion; La Genes blonde, verte et rouſſe; La jeune rouge; L'Italie. —

C) Groſſer Kopfſallat, welcher ſpäter ſchlieſſet. — 1) Der ſchleſiſche Kopfſallat, (Engl. *Sileſia* oder *Cilicia Lettuce. Brown Sileſia Lettuce*) iſt ein ſchwarzgrüner, ſehr ſpät ſchlieſſender, groſſer Kopfſallat. Man hält ihn in England für eine der beſten Sorten. — 2) Der braune holländiſche Kopfſallat. (Engl. *Brown Dutch Cabbage-Lettuce.* Fr. Laitue brune *ou* d'Hollande) iſt eine dauerhafte Art, welche zu Winterſallat ausgeſäet werden kann. Es giebt hiervon auch eine gelbe Sorte. (Engl. *White Dutch Cabbage-Lettuce*). — 3) Der Kaiſerſallat, (Engl. *Imperial Lettuce*) iſt ebenfalls ein groſſer brauner Kopfſallat, wie der vorhergehende; er

ſchließt ſich aber ſpäter. Dieſe Art iſt in England nicht allgemein beliebt. 4) Von den franzöſiſchen Sallatarten gehören folgende hierher: Laitue la groſſe blonde; La Dauphiné; La Perignane; La Bapeaume; La groſſe rouge; La Royale; La Pareſſeuſe; La Cocaſſe; La Verſailles *ou* Verſailleuſe.

D) Sehr groſſer Kopfſallat
Der Groß-Admiralſallat. (Engl. *Grand Admiral* oder *Greet admirable white Cabbage Lettuce*), welcher ein auſſerordentlich groſſer gelbgrüner und feiner Kopfſallat iſt und in London für den Julius und Auguſt gezogen wird.— Laitue la groſſe Allemande oder Imperiale; La Pomme de Berlin; Friſebuhr oder Einer friſt mich nicht.

2) Kopfſallat mit gefalteten und meiſtens friſirten Blättern oder Montree. Der groſſe gelbe krauſe Montree. Der kleine rothkantige Montree.

3) Kopfſallat welcher ſich ſchraubenförmig ſchließt. Laitue la longue Viſſée.

IV. Sommerendivien, Endivienlactich, Bindſallat, Bandſallat. (Lactuca foliis Endiuiae. *C. B.* Engl. *Cos-Lettuce.* Fr. Chicon *ou* Laitue Romaine.). Der Bindſallat ſcheint dem Herrn Beckmann (Landwirthſchaft S. 221.) zu der *Lactuca Scariola L.* ſo wie die vorhergehenden Spielarten zu der *Lactuca ſatiua Linn.* zu gehören.

1) Die Sorten der Sommerendivien haben gerade aufwachſende und ſich ſelbſt ſchlieſſende Blätter.— 1) Der weiſſe Sommerendivienſallat. (Engl. *Verſailles* oder *Upright white Cos-Lettuce.* Fr. Chicon blond.) hat eine hellgrüne

grüne Farbe und wird in England sehr geschätzt. — 2) Der frühe römische Sommerendivienſallat. (E. *Roman Lettuce.* Fr. Laitue Romaine hative) wird sehr zeitig eßbar und ist in Suppen gut zu essen. — 3) Der grüne aegyptische Sommerendivienſallat. (E. *Gren* oder *Egyptian Green Cos-Lettuce.* Fr. Chicon verd.) ist von dunkelgrüner Farbe. Diese Sorte wird nebst dem rothen Bandſallat, weil solche wohlschmeckender und mürber sind als die übrigen, in England von Kennern für die besten Sallatsorten gehalten. Sie gerathen jedoch, weil sie sehr zart sind, leicht in Fäulniß. — Andere Sorten in Frankreich sind Chicon gris, panaché, flagellé und l'Alfange.

2) Die Sorten des Bindſallats haben schräg wachsende Blätter, welche gebunden werden müssen. — 1) Der Forellen-Bandſallat, (Engl. *Aleppo Lettuce. Spotted Cos-Lettuce*) hat braunrothe Flecken. — 2) Der schwarze Bandſallat (*Black Cos-Lettuce*), wird sehr groß. — 3) Der rothe Bandſallat. (Engl. *Red Cos-Lettuce.* Fr. Chicon rouge) hat ebenfalls braunrothe Flecken, jedoch mehrere als der Forellenbandſallat. Dieser ist eine der besten und zärtesten Sorten, siehe oben bey dem grünen aegyptischen Sommerendivienſallat.

Der gekochte Sallat ist für Kranke ein leichtverdauliches, erweichendes, die Leibesöfnung beförderndes Gemüse, und es wird der Genuß desselben vorzüglich lungensüchtigen Personen empfohlen. — Der rohe Sallat ist, in Menge gegessen, einem schwachen Magen, theils an und für sich, theils auch des Oels und Essigs wegen, nicht zuträglich. An einigen Orten

ten wird anſtatt des Oels, Butter oder dicke Sahne dazu genommen. Man brühet ihn auch mit heiſſen Waſſer ab und ißt ihn warm mit Oel und Eſſig. — Wenn der Sallat alt wird, ſo pflegt man ihn ſeiner Härte und Sprödigkeit wegen nicht mehr zu eßen, es ſoll aber auch in dieſem Zuſtande die in ihm befindliche betäubende Eigenſchaft, welche in der jungen Pflanze kaum merklich iſt, ſich entwickeln und ſtärker werden.

45) LAVRVS nobilis, foliis venoſis lanceolatis perennantibus, floribus quadrifidis dioicis, *Linn.* Spec. pl. 529. *Laurel-tree. Bay-tree.* — Fr. Laurier. — Gemeiner Lorbeerbaum.

Der Lorbeerbaum, welcher in Aſien und Griechenland einheimiſch iſt, kömmt auch in den ſüdlichen Ländern von Europa in freyer Luft fort. Die Blätter deſſelben ſind glatt und ſteif, und haben nur eine Mittelribbe, welche auf beyden Seiten verſchiedene Adern von ſich giebt. Es ſind dieſelben wohlriechend, gewürzhaft und balſamiſch; ſie beſitzen magenſtärkende, auflöſende, ſchweiß- und harntreibende Kräfte und befördern die monatliche Reinigung. In der Küche bedient man ſich derſelben zur Würzung der Saucen, die an Fiſche, Braten u. ſ. w. gemacht werden.

46) LAVRVS Saſſafras, foliis integris trilobisque *Linn.* Spec. plant. 530. Engl. *The Saſſafras-tree.* Fr. Laurier Saſſafras. Laurier des Iroquois. — Saſſafrasbaum. Fenchelbaum.

Der Saſſafrasbaum, welcher in Florida *Palame* oder *Pavame* genennet wird, wächſet in verſchiedenen Gegenden von Nordamerika wild und erreichet in gutem Boden eine ziemliche Gröſſe; er breitet ſich

mit

mit seinen Wurzeln weit aus und treibt durch dieselben viele Nebenschoßen. Seine Blätter sind theils eyrund und ganz, theils in drey Lappen tief eingeschnitten und von verschiedner Größe; sie stehen wechselsweise auf langen Stielen, haben auf der Oberfläche eine hellgrüne Farbe und sind von einem angenehmen Geruch. Die Blumen, welche büschelweise auf zarten Stielen, deren jeder drey bis vier Blumen trägt, hervorkommen, sind klein und gelb. Auf einigen Bäumen findet man blos männliche, auf andern aber Zwitterblumen: die erstern haben fünf bis sechs spitzige Blumenblätter, acht bis neun Staubfäden und einen Griffel ohne Fruchtknoten; die Zwitterblumen haben nur sechs Staubfäden, und einen Fruchtknoten mit einem Griffel und Narbe, auf welchen eine eyrunde dunkelblaue Beere folgt. — Die Blumen haben einen angenehmen Geruch und werden in Amerika zum Thee gebraucht. —

Der Blätter dieses Baums bedient man sich in Luisiana als eines Nahrungsmittels. Man sammlet sie im Julius, trocknet sie im Schatten und an der freyen Luft und reibt sie zu einem groben Pulver. Sezt man dieselben zu Brühen hinzu, so werden die lezteren so schleimicht wie Gummiwasser und sie theilen denselben einen angenehmen Geschmack mit; sie sollen Schwind- und Lungensüchtigen zuträglich seyn. Diese Arten von Brühen werden in Amerika **Gombo** genannt, die man jedoch von denjenigen unterscheiden muß, welche **Gombo Févi** heißen und die aus einer Art von grosser Malve bereitet werden, die noch mehr Schleim als wie die Sassafrasblätter enthält. Beym ersten Genuß widerstehen die **Gombos** wegen des vielen Schleims, in der Folge aber wird ihr Geschmack angenehmer. Die Creolen in Luisiana lieben vorzüglich diejenigen Brühen, welche aus Fleischbrühe, Piment, Sassafras

fras und Mays oder Reiß bereitet werden, welche auch wirklich gesünder und schmackhafter sind als alle unsere Brodsuppen. (S. Observations sur le Sassafras par *M. P. de la Coudrenière* im Iournal sur la Physique par *Rozier* Tom XXIV. Ianvier 1784. p. 63.) — Die Arzneykräfte des Holzes und der Rinde des Baums und der Wurzel sind den Aerzten gnugsam bekannt.

47) LEDVM palustre, foliis linearibus subtus hirsutis, floribus corymbosis. *Linn.* Sp. pl. 561. — Engl. *Hillrose. Bohemian Rosemary.* Fr. Curels. Romarin sauvage. — Wilder Rosmarin. Post. Kienpost. Tannenpost. Grenze. Porsch. Sumpfporsch. Sumpf-Kienrost.

Diese strauchartige Pflanze ist im mitternächtigen Europa in Sümpfen einheimisch. Die Blätter derselben haben einen starken, aromatischen, narkotischen Geruch und einen gewürzhaften, und gelinde bittern Geschmack. In einigen Gegenden, wo wenig Hopfen wächset, nehmen die Brauer die Spitzen des Krauts mit unter das Bier, welches davon eine sehr stark berauschende Kraft bekömmt, und dadurch der Gesundheit nachtheilig wird. Durch die narkotischen Kräfte scheinen die Blätter dieser Pflanze im Keichhusten und der Ruhr gute Dienste zu leisten. Sonst bedient man sich des wilden Rosmarins zur Vertreibung der Wanzen und andern Ungeziefers, und die Russen machen aus demselben mit der Birkenrinde denjenigen Theer, der ihrem Juchten den eignen guten Geruch giebt.

48) LEPIDIVM latifolium, foliis ouato-lanceolatis integris serratis. *Linn.* Sp. pl. 899. — *Broadleaved Dittander. Common Dittamer.*

Poor-

Poor-Mans Pepper. Fr. Passerage. — Breitblättrigte Kresse. Pfefferkraut.

Man findet diese perennirende Pflanze in Frankreich, England, Holland und in vielen südlichen Theilen in feuchten Gegenden von Europa, und auf den höchsten Gebirgen in der Schweiz. Sie hat einen scharfen und brennenden Geschmack und besizt die Eigenschaften der Brunnenkresse. In der Schweiz wird sie als ein Gemüse gebraucht, und an andern Oertern als ein Gewürze zu dem Fleische oder Gemüse zugesezt.

49) LYCIVM barbarum, spinosum, foliis lanceolatis, calycibus subbifidis. *Linn.* Syst. Veg. p. 190. — Fr. Jasminoide d'Asie. — Fremder Bocksdorn.

Diese strauchigte Pflanze wächset in den südlichen Theilen von Frankreich, in Spanien und Italien in den Hecken wild; man findet sie auch in Afrika und Asien. In Japan, wo sie Rooki, Ruko, oder auch Numi Gussuri genennt wird, bedient man sich ihrer Blätter zum Thee, und die Früchte derselben werden daselbst bisweilen den Kranken zu essen verordnet. (Thunberg Fl. jap. p. 94.).

50) MATRICARIA Parthenium, foliis compositis planis: foliolis ouatis incisis, pedunculis ramosis. *Linn.* Sp. plant. 1255. — *Feverfew.* — Fr. Matricaire. Espargoutte. — Gemeines Mutterkraut. Meterich. Matronenkraut. Metram. Fieberkraut.

Diese Pflanze wächset in den mittlern Theilen von Europa an unbebauten Orten, an Hecken und in Dörfern. Im Frühling, wenn das Kraut noch jung ist, wird es an einigen Orten unter die Eyerkuchen gebacken

den und des Morgens, besonders von Weibspersonen, auf Butterbrod gegessen.

51) MELALEVCA Scoparia, foliis alternis, ouatis, acutis, trineruiis, punctatis; foliis terminalibus solitariis. *Linn.* Suppl. pl. p. 343. Leptospermum Scoparium *Forsteri.* Die Neu-Seeländische Thee-Myrte.

Es ist dieses ein Neuseeländischer Baum der in gutem Boden oft dreyßig bis vierzig Fuß hoch und einen Fuß im Durchschnitt wird; in trocknen bergigten Gründen hingegen wird er blos zu einer sechs Zoll hohen Staude. Gemeiniglich erreicht er eine Höhe von acht bis zehn Fuß; er hat einen unregelmäßigen und ungleichen Stamm, aus welchem gleich über der Erde unter spitzigen Winkeln die Zweige entstehen, an deren äusserſten Enden Blätter, welche an ihrer Spitze ein wenig stechend und auf der untern Seite mit schwarzen harzigen Punkten bedeckt sind, und weisse Blüthen sich befinden. Die Blätter, geben, wenn sie wie Thee aufgegossen werden, dem Wasser einen aromatischen, etwas zusammen ziehenden, und beym ersten Aufguß, lieblichen Geschmack, der zweyte Aufguß nimmt eine starke Bitterkeit an. Diese Blätter schienen antiscorbutische Heilkräfte zu besitzen. S. Forsters Reise um die Welt der deutschen Uebersetzung, (Ausgabe in Octav. S. 133. tab. 2.

52) MELISSA officinalis, racemis axillaribus verticillatis: pedicellis simplicibus. *Linn.* Sp. plant. 827. — *Garden Balm. Common Balm.* — Fr. Melisse des Iardins. Citronelle. Herbe de Citron. — Melisse. Gartenmelisse. Wintermelisse. Citronenmelisse, Melissenkraut. Citronenkraut.

Die Melisse wächset auf den Gebirgen in der Schweiz, Italien, Frankreich und Oesterreich wild und wird überall in den Gärten gezogen. Ihres angenehmen Geschmacks wegen nimmt man sie mit zu den Sallaten und trinkt sie auch als Thee. — Die Calamenth- oder Bergminze (*Melissa Calamintha Linn.* Engl. *Calamint.* Fr. Calamint) wird als ein Gewürz zu den Speisen hinzugesetzt.

55) MEMECYLON capitellatum, foliis ovatis, *Linn.* Spec. pl. 497. — Safranbaum mit kopfförmigen Blumenbüscheln. Sandsafranbaum.

Mit den abgefallenen Blättern dieses Baum, welcher auf der Insel Zeylon einheimisch ist, färben die Einwohner daselbst ihre Speisen, so wie wir mit dem Safran, gelb. Diese Blätter sind eyrund, unzertheilt, stumpf und ganz glatt, und sie stehen auf kurzen Stielen an den Zweigen einander gerade gegen über; wenn sie dürre werden, so verwandelt sich ihre grüne Farbe in eine gelbe. Die Blumenstiele kommen an den Winkeln der Blätter hervor und unterstützen runde, kopfförmige Blumenbüschel. Der Blumenkelch sitzt auf dem Fruchtknoten, hat einen unzertheilten Rand, inwendig einen gestreiften Boden und fällt nach der Blüthe nicht ab. Die Blumenkrone bestehet aus vier Blättern, und innerhalb derselben findet man acht Staubfäden und einen Staubweg. Der Fruchtknoten wird zu einer Beere, auf welcher der walzenförmige Kelch sitzt. In Ceylon wird dieser Baum *Walikakaba* genennet.

54) MENTHA crispa, spicis capitatis, foliis cordatis dentatis vadulatis sessilibus, staminibus corol-

corollam aequantibus. *Linn.* Spec. pl. 805. — *Daniſh* or *German curled Mint.* Fr. Menthe friſée d'Allemagne. — Krauſemünze. Gartenmünze. Däniſche oder deutſche Krauſemünze.

Einige Perſonen eſſen die jungen Sproßen dieſer Pflanze im Winter oder im Frühling unter den Sallat. Legt man die Blätter derſelben in die Milch, ſo kann man das Gerinnen derſelben ſehr lange und beynahe gänzlich verhindern. Man bäckt auch dieſelben mit unter die Kräuterkuchen. — Die Blätter vom Poley oder Herzpoley (*Mentha Pulegium L.* Engl. *Penny royal. Pudding-graſs.* Fr. Pouliot) werden ebenfalls, ſo wie auch die von der Balſammünze, Orangen- oder Pommeranzenmünze oder Gartenbalſam (*Mentha gentilis Linn.*, Fr. Baume des jardins) zu verſchiedenen Arten von Backwerk oder als Gewürze zu Gemüſen, Puddings und Sallaten hinzugeſetzt, und auch von einigen Perſonen roh gegeſſen. Einige andere Arten dieſer Gattung ſiehe oben Th. I. S. 149.

55) MENTHA. Piperita; ſpicis craſſioribus, interruptis, foliis lanceolatis, acute ſerratis. *Mill.* n. 6. *Linn.* Spec. pl. 805. — Engl. *Pepper-Mint.* — Fr. Menthe poivrée. — Pfeffermünze.

Die Pfeffermünze wächſet in England an wäſſerigten Orten wild; in vielen andern europäiſchen Ländern ziehet man ſie anjezt in Gärten. Sie hat einen ſtarken gewürzhaften Geruch, und einen pfefferartigen brennenden Geſchmack, welcher aber zulezt eine Empfindung von Kälte im Mund zurückläßt. Vermöge dieſer Eigenſchaften iſt ſie ein Arzneymittel von vor-

züglicher Würkſamkeit. Das von derſelben abgezogene Waſſer verdiente, wie Miller vorſchlägt, von dem gemeinen Manne ſtatt des berauſchenden und der Geſundheit ſo ſchädlichen Branntweins gebraucht zu werden, da es den Magen eben ſo gut erwärmet, zumal wenn es noch mit andern wohlſchmeckenden gewürzhaften Kräutern verſetzt würde. Ueberdieſes könnte dadurch ſehr viel Getreide erſpahret werden, welches bey dem Brennen der groſſen Menge von Branntewein verſchwendet wird.

56) MENYANTHES trifoliata, foliis ternatis. *Linn.* Spec. plant. 208. Trifolium fibrinum. Engl. *Marſh-Trefoil. Buckbean.* Fr. Ménianthe d'eau à trois feuilles. — Biberklee. Fieberklee. Scharbocksklee. Bitterklee. Sumpfklee. Waſſerdreyblatt. Bocksbohnie. Totenblume.

Die Blätter dieſer bittern Pflanze werden in Weſtgothland anſtatt des Hopfens unter das Bier gethan. Die Wurzeln derſelben ſuchen die Lappländer, wenn ſie an andern Nahrungsmitteln Mangel leiden auf, trocknen und pülvern ſolche, und backen ſodann mit etwas wenigem Getreidemehl ein Brod daraus, das einen unerträglich bittern Geſchmack hat. (*Linn.* Fl. lapp. p. 50.).

57) MIMVLVS luteus, repens, foliis ouatis. *Linn.* Spec. plant. 884. — Fr. Mimelle jaune. — Gelber Gaukler.

Die Indianer eſſen dieſe Pflanze, welche man an dem Seeufer von Chili findet, in ihren Suppen. Sie beſitzt kühlende Eigenſchaften.

58) MOL-

58) MOELVGO oppositifolia, foliis oppositis lanceolatis, ramis alternis, pedunculis lateralibus confertis vnifloris. *Linn.* Spec. pl. 131. — Fr. Mollugue du Bengale. — Paarblättriger Weichling.

Dieſes Sommergewächſe findet man auf der Inſel Zeylon, wo es als Sallat gegeſſen und *Ilompala* genennt wird. Es wächſet auch in andern Theilen von Oſtindien.

59) MOLVCCELLA laeuis, calycibus campaniformibus ſubquinque-dentatis: denticulis aequalibus. *Linn.* Spec. pl. 821. — *Smooth Molucca Balm.* — Fr. Molluc Meliſſe. — Syriſches Herzgeſpann. Glatte Molucke.

Man findet dieſe Pflanze in Syrien und Aegypten. Sie wird von den morgenländiſchen Völkern, ihres bittern Geſchacks ungeachtet, mit unter die Gemüſe und Sallaten genommen.

60) MONARDA didyma, floribus capitatis ſubdidynamis, caule acutangulo. *Linn.* Spec. pl. 32. — Vierfädige Monarde.

Das Vaterland dieſer Pflanze iſt Nordamerika; ſie wird aber anjezt auch in Europa in den Gärten gezogen. Die Blätter derſelben, welche einen angenehmen und erquickenden Geruch verbreiten, werden von den Nordamerikanern häufig zum Thee gebraucht, und in England trinckt man dieſen Thee, zumal von den jungen Blättern, ſehr gerne. — Zu dieſem Behuf können ſo wohl die röhrigte Monarde (*Monarda fiſtuloſa Linn.* Engl. *Oswega Tea.* Fr. Monarde du Canada. Origan à fleur en tête), als auch die wirbelhoſtenartige Monarde (*Monarda*

clinopodia Linn. Engl. *Monarda with hoary sweet-scented leaves*), welche mit der vorigen einerley Vaterland und gleiche Kräfte haben, ebenfalls gebraucht werden.

61) MYRICA Gale, foliis lanceolatis subserratis, caule suffruticoso. *Linn.* Sp. plant. 1453. — *Candleberry Myrtle. Dutch Myrtle. Sweet Willow.* Fr. Piment royal. Galé. Niederländische oder brabantische Myrte. Gemeiner Gagel.

Man trift diesen Strauch in den nördlichen Gegenden von Amerika und Europa in Sümpfen an. In Schweden, Norwegen und Schottland werden die Blätter zum Bierbrauen, insonderheit von armen Leuten, verwendet; allein das damit bereitete Bier berauscht und verursacht Kopfschmerzen. Man gebraucht die Blätter auch als Thee, (S. Th. I. S. 192.) — Nach des Ritter von Linné Behauptung geben die Blätter und Früchte, wenn sie in Wasser gekocht werden, eine Wachsähnliche Materie, so wie der Wachsbaum (*Myrica cerifera. Linn.*), welche zu Lichtern gebraucht werden kann.

62) MYRTVS caryophyllata, pedunculis trifido-multifloris, foliis obouatis. *Linn.* Spec. pl. 675. — *Clove-bark.* Fr. Casse geroflée. Bois d'Inde. — Nelkenmyrte. Nelkencassie. Nelkenzimmt.

Die Nelkenmyrte stammt zwar ursprünglich aus Ostindien, allein man findet sie auch in Jamaika, Brasilien und andern Ländern in Amerika. Die Blätter, welche einen starken und aromatischen Geruch und einen zusammenziehenden, zugleich aber angenehmen

nehmen Geschmack haben und daher als ein Gewürz zu den Speisen hinzugesezt werden, sind länglicht, umgekehrt eyrund, am Ende stumpf und unten gegen den Stiel zu ein wenig schmäler und mit einem glatten Rande versehen; man bemerkt an ihnen viele zusammenlaufende Queeradern, ihre Substanz ist lederartig und ihre Farbe glänzendgrün. — Auch die Beeren, welche ohngefähr so groß als wie Erbsen, und mit dem Kelche gekrönt sind, haben einen gewürzhaften Geruch und Geschmack und werden von den dasigen Einwohnern zum Würzen der Speisen angewendet. — Die Rinde dieses Baums ist in den Apotheken unter dem Namen *Cassia caryophyllata* bekannt. — Die so genannten Zimmtblumen oder Cassienblumen (*Flores Cassiae*) der Apotheken kommen nach einigen Schriftstellern von diesem Baum und es sind solches die getrockneten Blumenkelche. Sie haben einige Aehnlichkeit mit dem obern Theile der Würznelken, sehen nagelförmig aus, und haben oben einen kleinen runden Knopf, welcher sich nach und nach in eine stumpfe Spitze endiget. Ihr Geruch und Geschmack gleichet dem vom Zimmt, mit dem sie auch in ihren Heilkräften übereinkommen. Man sezet sie insgemein zu dem Thee hinzu, dem sie einem angenehmen Zimmtgeschmack mittheilen. Das von den Cassienblumen abgezogene Wasser hat einen schärfern und beissenden Geschmack als wie das destillirte Zimmtwasser, und man erhält aus solchen eine grössere Menge von einem wesentlichen Oel als aus dem Zimmt, welches oft anstatt des wahren Zimmtöls verkauft wird, das aber etwas schärfer ist.

Die Beeren von dem zeyloniſchen Myrtenbaum, (*Myrtus Zeylanica Linn.*), welcher in Zeylon *Maranda* oder *Marada* heißt, sind eßbar. Sie sind ziemlich weich, schneeweiß, von der Gröſſe einer Erbse

und von einem süßen gewürzhaften Geschmack; sie enthalten nur einer einzigen braunen, eckigten Saamen. Das Decokt der Blätter dieses Baums, welches einen starken Citronengeruch und einen gelinden zusammenziehenden gewürzhaften Geschmack hat, soll nebst einer guten Diät, ein kräftiges Mittel gegen die venerische Krankheit seyn.

63) NEPETA cataria, floribus spicatis, verticillis subpedicellatis, foliis petiolatis cordatis, dentato-serratis. *Linn.* Spec. plant. 469. Common greater Catmint. Common Nep. — Fr. Herbe au chat. Cataire. — Katzenmünze. Katzenkraut. Katzennepte.

Die Katzenmünze wächset in Europa und auch in Virginien, an den Wegen, Hecken, Mauern und andern ungebauten Oertern wild. Sie hat einen besondern balsamischen Geruch und einen scharfen hitzigen, bittern Geschmack; sie wird daher in der Medicin als ein blähungstreibendes, auflösendes, krampfstillendes, urintreibendes und die monatliche Reinigung beförderndes Mittel empfohlen. Einige rechnen dieselbe unter die Küchengartenpflanzen, und zwar unter die gewürzhaften und Suppenkräuter. (S. *Mawe* Gardeners Kalend. p. 483.)

Die Blätter von der ostindischen Nepte oder Katzenkraut, (*Nepeta indica Linn.*) werden in Ostindien an das Fleisch gekocht und auch unter die Sallatkräuter gemischt.

64) NICOTIANA Tabacum, foliis lanceolato-ouatis, sessilibus, decurrentibus; floribus acutis. *Linn.* Spec. pl. 258. — Engl. *The greater broad-leaved Tobacco.* Fr. Tabac commun à grande feuille. Gemeiner Taback. Virginischer Taback.

Obgleich

Obgleich der Taback, welcher in Amerika einheimisch ist, kein Nahrungsmittel in eigentlichem Verstande genennt werden kann, so verdient er doch in so fern hier eine Stelle, als die Blätter desselben in verschiedenen, zumal an der See gelegenen, Ländern, und auf Seereisen häufig gekauet werden, um dadurch den Hunger und Durst zu stillen; eine Eigenschaft, die von den narcotischen und Eckel machenden Kräften desselben, auch zum Theil von dem dadurch bewirkten häufigen Abgang des Speichels, herrühret. — Zu gleicher Absicht dienen auch der englische, türkische oder Bauerntaback, (*Nicotiana rustica L. Common english Tobacco.* Fr. Tabac à la Reine. Herbe sainte. Herbe à l'Ambassadeur), und die übrigen Arten dieser Gattung.

65) OCYMVM crispum, racemis terminalibus; foliis ouatis, serratis, crispis; calycibus hispidis. *Thunberg* Fl. japon. p. 248. — Krauses Basilikum. Siso. Murasakki.

Diese Pflanze wird in Japan um Nagasaki gepflanzet. Die Japaneser gebrauchen das Kraut derselben, um den Rettigen, Rüben und mancherley Früchten eine dunkelrothe Farbe zu geben.

66) OLAX Zeylanica. *Linn.* Spec. pl. p. 48. — Fr. Olax de Zeylan. Arbre de Fumier. — Zeylonischer Stinkbaum.

Die Blätter dieses auf der Insel Zeylon wachsenden Baumes, woselbst er Mellaholla heißt, sind glatt, eyförmig gestaltet, mit einem gleichen Rand umgeben, und stehen in wechselsweiser Ordnung. Die Blumen kommen aus den Achseln der Blätter hervor; ihr Kelch bestehet aus einem Blatte, ist kurz und unzertheilt; die Blumenkrone ist ebenfalls einblättrig, trichterförmig und unzertheilt, und ihr Rand hat drey

ſtumpfe Abſchnitte. Innerhalb der Blume erblickt man vier Honigbehältniße, und zwiſchen dieſen, drey Staubfäden und einen rundlichen Fruchtknoten, auf welchem ein fadenförmiger Griffel mit einer kopfförmigen Narbe ruhet. Der Fruchtknoten wird zu einer Eichel.

Die Blätter dieſes Baums werden in Oſtindien mit Eſſig als wie Sallat gegeſſen und es wird, nach Houttuyn's Berichte, aus dem Holze, welches einen unangenehmen ſalzigten Geſchmack und widrigen Geruch hat, ein Decokt bereitet, welches von den daſigen Einwohnern in hitzigen Fiebern gebraucht wird.

67) OPHIOGLOSSVM vulgatum, fronde ouata. *Linn.* Spec. plant. 1518. — *Engl. Adders-tongue.* Fr. Langue de Serpent. — Gemeine Natterzunge.

Die Blätter dieſer Pflanze welche man in Europa auf Wieſen in Wäldern findet, werden in Oſtindien gelinde gekocht, und ſo wie die Blätter von der oſtindiſchen Natterzunge, (*Ophioglossum pendulum Linn.*), welches eine Schmarotzerpflanze iſt und an den Bäumen hängt, gegeſſen.

6) ORIGANVM vulgare. ſpicis ſubrotundis paniculatis conglomeratis, bracteis calyce longioribus ouatis. *Linn.* Spec. plant. 824. — *Common Origany.* — Origant vulgaire. — Doſten. Wohlgemuth. Feldoſten. Waldoſten. Brauner Doſten. Wilder Majoran. Orant. Organ.

Der Doſten iſt in ganz Europa an trocknen, bergigten, ſteinigten Orten in Wäldern häufig zu finden. Die Blätter deſſelben haben einen guten Geruch und ſchar-

ſchatten aromatiſchen der Münze ähnlichen Geſchmack, und werden in Schweden ſtatt des Majorans zu den Suppen und als Gewürze zu den Gemüſen zugeſezt. Einige hängen den Doſten in die Bierfäſſer, um zu verhindern, daß das Bier nicht ſauer werde. — In Schweden macht man, wie Linné (Amoen. ac. Vol. Ist. p. 90.) anführet, aus den Blättern dieſer Pflanze, einen Thee, der dem chineſiſchen Thebou in Anſehung der Geſtalt, Größe der Blätter, Farbe, Geruch und Geſchmack auſſerordentlich ähnlich iſt, ſo daß er eben ſo angenehm zu trinken zu ſeyn würde, als der chineſiſche, wenn man ſich einmal daran gewöhnt hätte. Die Blätter rollen ſich zuſammen wie der gemeine Theebou, entwickeln ſich in Waſſer wie die Theeblätter und haben auch die nehmliche Geſtalt. Es ſcheinen jedoch dieſelben zu dem beſagten beſtändigen Gebrauch allzu hitzig zu ſeyn. — Ueberdieſes ſoll der Doſten, wenn er zu den Champignons hinzugeſezt wird, die giftigen Eigenſchaften derſelben verbeſſern. (Scopoli Flor. carniol. n. 740.).

Von dem cretiſchen Doſten, (*Origanum creticum Linn.*), welcher einen ſtarken und angenehmen gewürzhaften Geruch und Geſchmack hat, und im gelobten Lande, der Schweiz und den ſüdlichen Ländern von Europa wild wächſet, werden die Blumenſträuſſer von den Spaniern und Chineſern als Gewürze gebraucht, und auch häufig zu den ſogenannten italäniſchen Sallaten mit genommen. — Mehrere Arten dieſer Gattung, ſiehe Th. I. S. 202.

69) OSMVNDA Spicant, frondibus lanceolatis pinnatifidis: laciniis confluentibus integerrimis parallelis. *Linn.* Spec. pl. 1522. — Schwediſche Osmunde. Spicant. Troſſfarrn. Groſſes Milzkraut.

Die

Die Blätter dieſer Pflanze werden, wie Rupp berichtet, in einigen Gegenden Deutſchlandes in das Bier gelegt, welches davon nicht nur einen beſſern Geſchmack bekommen, ſondern ſodann auch der Geſundheit ſehr zuträglich ſeyn ſoll. — Der zeyloniſche Traubenfarrn, (*Osmunda Zeylanica Linn.*), welcher in Oſtindien einheimiſch iſt, wird nach Rumphs Berichte in Amboina gegeſſen.

70) OXALIS corniculata, caule ramoſo diffuſo, pedunculis umbelliferis. *Linn.* Spec. plant. 623. — Engl. *Yellow Wood-Sorrel.* — Gelber Sauerklee. Gehörnter Säuerling.

Dieſe Pflanze wächſet nicht nur in den ſüdlichen und gemäßigten Theilen von Europa, ſondern auch in Aſien, Afrika und Amerika wild. Die Blätter derſelben haben einen angenehmen ſäuerlichten Geſchmack, wie der Sauerklee (*Oxalis Acetoſella Linn.*), und ſie werden in Oſtindien ſo wohl den Zugemüſen beygemiſcht, als auch als ein ſaures Gewürze genoſſen. Man braucht ſie auch daſelbſt mit Nutzen gegen den Scharbock. — Da die Blätter mehrerer Arten dieſer Gattung ebenfalls einen ſauern Geſchmack haben, ſo könnten ſolche vielleicht zu gleichem Gebrauch angewendet werden.

71) PIMPINELLA Saxifraga, foliis pinnatis, foliolis radicalibus ſubrotundis, ſummis linearibus. *Linn.* Spec. pl. 378. — *Burnet Saxifrage.* — Fr. Petite Bouquetine. Petite Boucage ou Pimprenelle. — Pimpernell. Bibernell. Steinbibernell. Weiſſe Bibernell. Pfefferwurzel. Deutſche Theriackwurzel.

Die

Die Wurzel dieſer Pflanze, welche in ganz Europa auf trocknen Triften wächſet, iſt unter den Namen *Pimpinella alba* in den Apotheken zu finden. Die ganze Pflanze hat einen beſondern aromatiſchen Geſchmack, und das Kraut davon, wenn es noch jung iſt, giebt einen angenehm und gewürzhaft ſchmeckenden Sallat ab; man wendet daſſelbe auch zur Verbeſſerung ſaurer Wein an.

72) PINGVICVLA vulgaris, nectario cylindraceo longitudine petali. *Linn.* Spec. plant. 25. — *Butterwort. Whitewort.* — Fr. Graſſette des Boutiques. Sanicle aquatique *ou* de montagne. — Butterwurzel. Schmeerwurzel. Gemeines Fettkraut.

Dieſe Pflanze wächſet in allen Ländern von Europa an ſchattigten und ſumpfigten Gegenden. In Lappland und Schweden bedient man ſich der friſchen und fetten Blätter derſelben zur Bereitung einer dicken Milch, welche daſelbſt *Tætmiolk* oder *Sætmiolk* genennt wird. Man gießt nehmlich die warme erſt gemolkene Milch auf die Blätter, ſezt ſolche etliche Tage hin, welche dadurch ſo verdickt wird, daß ſich weder Molken noch Sahne abſondern und die Milch auf die Weiſe nicht gerinnt. Miſcht man von dieſer dicken Milch etwas unter andere Milch, ſo verdickt ſich die leztere ebenfalls, ſo daß ſich dieſe Eigenſchaft immer weiter fortpflanzt. Dieſe ſo zubereitete Milch hat einen ſehr angenehmen Geſchmack. (S. *Linn.* Amoen. acad. Vol. III. p. 79.)

73) PLANTAGO maritima, foliis ſemicylindraceis integerrimis; baſi lanatis, ſcapo tereti. *Linn.* Spec. pl. 165. — Engl. *Sea Plantain.* Fr. Plantain de mer. — Seeſtrands-Wegerich.

Dieſe

Diese perennirende Pflanze wächset an den meisten Seeufern in Europa und Nordamerika. Sie wird vom gemeinen Volk mit Oel und Essig als Sallat gegessen. In Island hat man sie ehedem wie Kohl zubereitet. — (Olaffen B. I. S. 10.)

Die Blätter vom Krähenfuß, Herzgras, Grevinne, oder Sternkraut, (*Plantago Coronopus Linn.* Engl. *Common Buck's horn. Buckshorn-Plantain.* Fr. Corne de Cerf. Cresson sauvage), welche ebenfalls an den Seeküsten wächset, und in Holland, England und Deutschland ehedem in Gärten gezogen wurde, dienen zu gleicher Absicht, zumal da man ihren Gebrauch bey Beschwerden, die vom Gries herrühren, für dienlich hält. — Sie hat einen starken und unangenehmen Geschmack. — Auf der Insel Minorka wurde sie im Jahr 1685. ein nützliches Nahrungsmittel, da ein Schwarm Heuschrecken die Feldfrüchte verzehret hatte. (*Cleghorn's* Diseases of Minorca.) In Island wird diese Art als Sallat und als Kohl zubereitet gegessen. (Olaffen B. I. S. 229.)

74) POLYPODIVM Filix mas. frondibus bipinnatis: pinnis obtusis crenulatis, stipite paleaceo. *Linn.* Spec. plant. 1551. — *Common Male-Fern.* — Fr. Fougere male du bois. — Männliches Farrnkraut.

Die Blätter dieser in den europäischen Wäldern wachsenden Pflanze werden in Sibirien statt des Hopfens beym Brauen des Bieres hinzugesetzt, welches dadurch einen angenehmen Geruch und Geschmack erhält.

75) POLYPODIVM fragrans, frondibus subbipinnatis lanceolatis: foliolis confertis: lobis obtu-

Obtusis serratis, stipite paleaceo. — Wohlriechendes Farrnkraut oder Engelsüß.

Das Kraut dieser Pflanze, welche in England, Sibirien und an Felsen um dem ganzen See Baikal wächset, wird von den Tunguſen, Burâten und den rußischen Bauern als Thee gebraucht. (Georgi B. II S. 238). Der Geruch der Blätter gleicht dem Geruch der Himbeeren, und hat einen sehr feinen Geschmack, der selbst dem europäischen Gaumen gefallen würde.

76) PRVNELLA vulgaris, foliis omnibus ouato-oblongis petiolatis. *Linn.* Spec pl. 837. — *Self-heal.* — Fr. Brunelle. Prunelle commune de l'Europe. Herbe au Charpentier. — Prunelle. Brunelle. Braunelle. Braunheil. Halskraut.

Die jungen Blätter dieser bekannten Pflanze, welche geruchlos, bitterlich und gelinde zusammenziehend ist, werden an einigen Orten wie Sallat gespeiset.

77) PRVNVS Laurocerasus, foliis semperuirentibus, dorso biglandulosis. *Linn.* Spec. plant. 678. — *Cherry-Laurel.* — Fr. Laurier Cerisier. — Der gemeine Lorbeerkirschbaum. Kirschlorbeerbaum.

Das Vaterland dieses Baums ist wahrscheinlicher Weise Trapezunt, von wo aus er in fast allen europäischen Ländern seit ohngefähr zweyhundert Jahren sich verbreitet hat. Die Blätter desselben sind längslicht eyrund, dick und steif wie die Lorbeerblätter, oben glänzend dunkelgrün, unten aber mattgrün, und mit zwo einander gegenüberstehenden Drüsen versehen; ihr Rand hat zarte, weit entfernte sägenförmige Einschnitte

Spitzen. Diese Blätter haben keinen einigen Geruch, allein ihr Geschmack ist stark, etwas zusammenziehend und bitterlich, so wie bey den bittern Mandeln. Kocht man selbige in geringer Menge mit Milch ab, so theilen sie derselben einen angenehmen mandelartigen Geschmack mit; man nimmt insgemein zu einem Nössel Milch nur ein Kirschlorbeerblatt. Sie werden auch von den Franzosen zu andern Speisen hinzugesezt, und es sollen solche in einer kleinen Menge nicht nur unschädlich seyn, sondern sie werden auch von einigen Aerzten gegen die Schwindsucht empfohlen. — Das von den Blättern destillirte Wasser ist in einer stärkern Dosis zwar ein Gift, in einer geringen aber soll es ein gutes magenstärkendes Mittel seyn; es ist aber allemal sehr verdächtig und überhaupt der Gebrauch dieses Baums lieber als ein Gift zu meiden. — Aus den Früchten dieses Baums, welches grosse schwarze Kirschen sind, die ein süsses Fleisch und einen nicht sehr harten, eyrunden, gefurchten und etwas zugespitzten Stein enthalten, machen einige Ratafia, der einen angenehmen bittern Geschmack davon bekömmt, aber auch verdächtig ist. Diese Früchte werden, wie Miller beobachtet hat, bisweilen in Menge von Menschen, ohne den geringsten Schaden genossen.

78) PVLMONARIA maritima, calycibus abbreuiatis, foliis ouatis, caule ramoso procumbente. *Linn.* Spec. plant. 195. Meerstrands-Lungenkraut.

Man findet diese Pflanze an den steinigten Seeufern von England, Norwegen, Island und auch in Sibirien. Auf der Behringsinsel, wird diese Pflanze als ein Sallatkraut gebraucht. (Pallas Nord. Beyträge B. II. S. 301.).

79) RHAM-

79) RHAMNVS Theezans, spinis terminalibus, foliis ovatis serrulatis, ramis divaricatis. *Linn.* Syst. Veg. p. 194. — Fr. Thé des Chinois. — Theeweegdorn.

Die eyrunden mit feinen sägeförmigen Zähnen umgebnen Blätter, werden in China von dem armen Volke statt des Thees gebraucht. (S. auch Th. I. S. 191.)

80) RHODODENDRON dauricum, foliis glabris, punctatis, nudis, corollis rotatis. *Linn.* Syst. veg. 337. — Dauriſcher Alpbalſam.

Man findet dieſen Strauch in Daurien in Rußland und auch in Grönland. Die Blätter deſſelben, haben einen vortreflichen Geruch, den ſie noch nach dem Trocknen behalten und ſodann den beſten Thee übertreffen. Der Aufguß davon hat einen ſehr angenehmen Geſchmack, der jedoch, nach Georgi's Bericht, (Reiſe B. I. S. 213), faſt zu gewürzhaft iſt. — Pallas (Flor. Roſſica Vol. I. P. I. p. 48.) ſchränkt jedoch dieſes Lob ſehr ein, indem er behauptet, daß der Geſchmack der getrockneten Blätter nicht unangenehm ſey, und dem wahren Thee einigermaßen gleich komme, daß ſolcher aber durch ein anhaltendes Trocknen ſehr ſchwach werde und kaum einige zuſammenziehenden Kräfte mehr behalte.

81) RVTA graueolens, foliis decompoſitis, petalis laceris, floribus lateralibus quadrifidis. *Linn.* Spec. pl. 548. — *Garden Rue.* Fr. Rue. Rue à odeur forte. — Raute. Gemeine Raute. Weinraute. Gartenraute.

Die Raute hat einen ſtarken, ſchweren, jedoch nicht ganz unangenehmen Geruch und einen ſcharfen bittern Geſchmack. Bey den alten Römern wurden

die Saamen ſo wohl als auch das friſche und getrockenete Kraut unter die Küchengewürze gezählet. Heut zu Tage ißt man nur noch die jungen klein zerſchnittenen Rautenblätter auf Butterbrod geſtreut zum Frühſtück, um ſich dadurch Appetit zu erwecken.

82) SALVIA Horminum, foliis obtuſis crenatis, bracteis ſummis ſterilibus maioribus coloratis. *Linn.* Sp. plant. 34. *Common Clary.* Fr. Hormin de Matthiole. — Scharlachkraut. Scharley.

Das Scharlachkraut wächſet in Griechenland, Spanien, und Italien wild, bey uns aber wird es in Gärten gezogen. Die Blätter deſſelben haben einen nicht gar ſtarken, angenehmen Geruch, der aber leicht Kopfſchmerzen verurſacht, und einen bitterlichen etwas angenehmen Geſchmack. Die damit gewürzten Biere und Weine greifen leichter als andere den Kopf an; eine Eigenſchaft, welche auch die Wieſenſalbey, (*Salvia pratenſis Linn.* Engl. *Meadow Clary*) und das Muskatellerkraut (*Salvia Sclarea. L.* ſ. oben Th. I. S. 183.) beſitzt. — Die Saamen des Scharlachskrauts theilen dem Waſſer, worinnen ſie gelinde gekocht werden, ſo wie die Quittenkerne, einen Schleim mit, den man auch aus den Saamen anderer Salbenarten zum Beyſpiel, der orientaliſchen (*Salvia Verbenacca Linn.* Engl. *Common wild Clary or Oculus Chriſti.* Fr. Verbénette à feuilles de Lavande) und der zottigten Salbey (*Salvia ciſermas Linn.*) ziehen kann. — Auch die klebrigte Salbey, (*Salvia glutinoſa Linn.*), die wirtelförmige Salbey, (*Salvia verticillata Linn.* Engl. *Broad-leaved wild Clary with whorled Spikes.*), und vielleicht noch andere Arten dieſer Gattung theilen den Weinen einen Muskatellergeruch mit.

83) SAN-

83) SANGVISORBA officinalis, spicis ovatis. *Linn.* Sp. pl. 169. — *Burnet. Great Burnet.* — Fr. Sanguisorbe. Pimpernelle commune. — Große oder falsche Biberwell. Blutkraut. Wiesenkraut. Gemeines Sperberkraut.

Die zarten Blätter dieser Pflanze, welche in ganz Europa an trocknen Oertern und auch in feuchten Gegenden wächset, können als Sallat zugerichtet und gegessen werden (s. *Gesner* Phytogr. pag. 16.).

84) SAXIFRAGA crassifolia, foliis ovalibus retusis, obsolete serratis, petiolatis, caule nudo, panicula conglomerata. *Linn.* Spec. plant. 573. — Fr. Saxifrage de Siberie. — Dickblättrigter Steinbrech.

Diese Art wächset auf den Gebirgen in Sibirien. Die Blätter sind ein sehr gewöhnlicher Thee der Buräten, Tungusen und Russischen Bauren. Man giebt denjenigen Blättern, welche durch den Frost abgestorben und eine leberbraune Farbe bekommen haben, vor den übrigen den Vorzug. (Georgi Reise B. I. S. 214.). — Das Sandsteinbrechkraut oder die dreyfingerichte Dachhauswurz, (*Saxifraga tridactylites Linn.*), welches in Europa auf Bergen und auch auf Dächern wächset, kann so wie Portulack als Sallat gebraucht werden.

85) SCVTELLARIA indica, foliis subovatis, obtusis, crenatis, petiolatis, racemis nudiusculis. *Linn.* Sp. plant. 836. — Ostindisches Helmkraut. Ostindische Erdgalle.

Diese Pflanze wird in China und Amboina ihrer Bitterkeit wegen zur Vertreibung der Wechselfieber an-

gewendet. Die Blätter derſelben werden als ein Gewürz zum Biere hinzugeſetzt.

86) SEDVM Anacampſeros, foliis cuneiformibus integerrimis, caulibus decumbentibus, floribus corymboſis. *Linn.* Spec. plant. 616, Fr. Anacampſeros. Féve épaiſſe. Herbe magique. — Wundkraut. Kriechende Fettehenne.

Man findet dieſe Pflanze auf den Alpen in der Schweiz und Provence an den Felſen. Ihre Blätter ſind ohngefähr einen Zoll lang und einen halben Zoll breit; ſie bleiben zwar lange bis in den Winter grün, fallen aber doch endlich ab. Sie haben einen etwas ranzigten Geruch, und einen wäſſrigten ſäuerlichten Geſchmack, und beſitzen nährende, kühlende und antiſcorbutiſche Eigenſchaften. Man miſcht die friſchen rohen Blätter den Sallaten bey; für ſich allein werden ſie nicht leicht gegeſſen. (*Bergius* Mat. med. p. 375).

47) SEMPERVIVVM tectorum, foliis radicalibus carnoſis ciliatis, caulinis imbricatis membranaceis, corymbo racemoſo reflexo. *Linn.* Spec. pl. p. 664. — Engl. *Common great Houſleek.* — Fr. Grande loubarbe. — Groſſe oder gemeine Hauswurz. Dachhauswurz. Hauslaub. Hauslauch. Donnerkraut.

Dieſe Pflanze iſt in ganz Europa auf Dächern und Mauern gemein. Die dicken und ſaftigen Blätter derſelben enthalten einen wäſſerigten, etwas ſalzigten gelinde zuſammenziehenden Saft, welcher kühlende Eigenſchaften beſitzt. Die jungen und zarten Blätter können ſo wie der Portulak, zu den Suppen hinzugeſetzet werden. (*Linné* Amoen. acad. T. II. p. 29.).—

Der

Der eben erwähnte Saft der Blätter giebt, wenn er mit Brauntewein vermiſcht wird, eine ſehr weiſſe Pomade, welche als Schminke gebraucht wird.

88) SIVM anguſtifolium, foliis pinnatis, vmbellis axillaribus pedunculatis; inuolucro vniverſali pinnatifido. *Linn.* Spec. pl. 1672. Engl. *Common upright Water Parsnep.* — Fr. Berle. — Waſſerpeterlein. Brunnenpeterlein. Waſſermorelle. Waſſermark mit länglichten Blättern.

Dieſe Pflanze wächſet in Europa in Gräben und ſtehenden Waſſern wild. In Frankreich wird ſolche in waſſerreichen Gärten, ſo wie die Brunnenkreſſe, als ein wohlſchmeckendes und geſundes Sallatkraut gezogen. Zum Sallat nimmt man die jungen Blätter derſelben, an deren Stelle wieder neue hervorkommen. Sie wächſet zwar auch auſſer dem Waſſer in der Erde, ſie iſt aber ſodann magerer und bleibt kleiner. Man pflanzt den Waſſerpeterlein ſo wohl durch Saamen, als auch durch ſeine Nebenſchoſſen fort. (Année Champêtre Vol. II. p. 335). Die Wurzel dieſer Pflanze ſoll dem Rindvieh ſchädlich ſeyn.

89) TAMARIX germanica, floribus decandris. *Linn.* Spec. plant. 387. — Fr. Tamaris d'Allemagne. — Deutſcher Tamariskenſtrauch.

Dieſen Strauch findet man in den mittägigen Ländern von Europa, in Oeſterreich, in der Schweiz und einigen andern Theilen von Deutſchland. In Daurien wächſet er ebenfalls und die Mongoller bedienen ſich der Blätter deſſelben zum Thee. In Norwegen werden die Zweige davon anſtatt des Hopfens mit unter das Bier genommen.

90) TANACETVM vulgare, foliis bipinnatis incisis serratis. *Linn.* Sp. plant. 1184. — *Common Tansey.* — Fr. Tanaisie commune. — Rheinfarrn. Rainfarrn. Gemeiner Rheinfarrn. Wurmfarrn. Wurmkraut. Wurmsaamen. Weinfarrn.

Die frischen Blätter vom Rainfarren, welcher durch ganz Europa an Gräben und den Rainen der Aecker wächset, haben einen starken und schweren Geruch und einen gewürzhaften bittern Geschmack, und besitzen magenstärkende und wurmabtreibende Eigenschaften. Man bäckt die zarten Blätter in Oesterreich in die Eyerkuchen, denen sie einen sehr angenehmen Geschmack mittheilen. — In Irrland schmoret man das junge Kraut in der Pfanne und sezt den Saft von andern frischen Kräutern, zum Beyspiel vom Spinat, den Blättern von Veilchen und Himmelsschlüsseln hinzu, und ißt es warm mit Pommeranzensaft und Zucker, welches eines der angenehmsten Kräutergerichte seyn soll. Mit dem Safte dieses Krauts giebt man das selbst den Püddings eine grüne Farbe, welche dadurch nicht nur einen angenehmen Geschmack bekommen, sondern auch ein gesundes Eßen abgeben. (Rutty a. a. O. S. 86.).

91) TEVCRIVM Marum, foliis integerrimis ovatis, subtus tomentosis, utrinque acutis, racemis secundis, calycibus villosis. *Linn.* Sp. pl. 788. — *Syrian Mastick. Common Marum. Syrian Marum.* — Fr. Marum de Valence. Marum Cortusi. — Syrisches Mastixkraut. Marum.

Diese Pflanze ist in Syrien einheimisch. Man findet sie aber auch in Valencia in Spanien und bey

Mar-

Marſeille. Sie hat einen ſtarken, angenehmen, balſamiſchen Geruch und einen ſcharfen aromatiſchen etwas bittern Geſchmack. Sie wird von einigen mit unter die gewürzhaften Küchenkräuter gezählet. (Année Champêtre. Lauſ. 1770.).

92) THEA viridis. Grüner Thee. (S. Th. I. S. 187.)

Bey den Mongolen und Buräten macht der Ziegelthee den gröſten Theil der Nahrung aus. Dieſer Ziegelthee wird in den nordlichen Provinzen von China aus den friſchen Theeblättern der ſchlechteſten Art, oder auch aus den Blättern eines wilden Strauchs, die den Vogelkirſchblättern faſt ähnlich ſehen, bereitet. Man weicht nehmlich die beſagten Blätter in Waſſer ein, bindet ſie mit der Gallerte vom Thierblute und preßt ſie in Formen zu einer kuchenförmigen Geſtalt. Wenn die erwähnten Völker den Thee zubereiten wollen, ſo ſchlagen ſie ein Stück von einigen Lothen von einem ſolchen Kuchen ab, zerſtoßen es und laſſen es in einem Keſſel mit Waſſer (welches vorher ſchon einigemal aufgekocht iſt und worinnen man ein Loth von einem natröſen Erdſalze, welches ein natürliches Alkali mit wenigem Glauberſalze enthält, hat auflöſen laſſen) ſtark kochen, wobey das Kochſalz mit einer Schöpfkelle fleißig geſchöpft, ausgegoſſen und vermengt wird, damit das Kraut nicht oben ſchwimme, weil ſonſt der Thee nicht dick und ſtark genug werden würde. Nach hinlänglichem Kochen ſetzt ſich alles Kraut zu Grunde und alsdenn wird unter den Thee, um ihn nahrhafter zu machen, Milch, Butter oder Fett aus Hammelſchwänzen, auch wohl etwas Mehl, oder ein Pulver aus ſibiriſchen Päonienwurzeln zur Verdickung deſſelben eingerührt. — Im Nothfalle

bedienen ſich die erwähnten Völker einiger bey ihnen wildwachſenden Pflanzen zum Thee; als der Blättger von den Preuſſelsbeeren, des dickblättrigen Steinbrechs (*Saxifraga craſſifolia L.*), des rundblättrigten Wintergrüns, (*Pyrola rotundifolia Linn.*), des deutſchen Tamariskenſtrauchs (*Tamarix germanica Linn.*), des ſtrauchartigen und des Felſen-Fünffingerkrauts, (*Potentilla fruticoſa* et *rupeſtris Linn.*), des zottigten Süßholzes (*Glycyrrhiza birſuta Linn.*) und verſchiedener anderer Pflanzen. (Pallas Mongoliſche Völkerſchaften. B. I. S. 182.).

93) TORDYLIVM peregrinum, ſeminibus ſulcatis, rugoſis, plicatis; inuolucro vniuerſali monophyllo, ſubtrifido. *Linn.* Syſt. veg. 227. — Fremder Zirmet.

Man findet dieſe Pflanze, deren Blätter den Blättern des Gartenkörbels gleichen, in den Morgenländern, woſelbſt ſie gegeſſen wird. Die ganze Pflanze iſt mit einem michigten Safte erfüllt und in ihrem Geſchmack gleichet ſie dem Selleri.

94) TOVRNEFORTIA foetidiſſima, foliis ouato-lanceolatis hirtis, pedunculis ramoſis, ſpicis pendulis. *Linn.* Spec. plant. 201. Buglosſum lanuginoſum *Rumphii.* — Stinkende Tournefortie.

Dieſe Pflanze wächſet in Oſtindien und auch auf einigen weſtindiſchen Inſeln. Nach Rumphs Berichte werden die rohen Blätter, welche einen ſalzigten Geſchmack haben, in Amboina zum Würzen der Speiſen gebraucht. (*Gesner*, Phytograph. ſacr. gen. P. I. p. 17.).

95) VER-

95) VERBESINA Bosvallea, foliis multifido-capillaribus, caulibus proſtratis, floſculis ſenis: femineo vnico. *Linn.* Suppl. pl. p. 379.

Dieſe Pflanze, welche in Oſtindien einheimiſch iſt, iſt eßbar; ſie hat den angenehmen Geruch und Geſchmack vom Fenchel.

96) VERONICA officinalis, ſpicis lateralibus, pedunculatis, foliis oppoſitis. caule procumbente. *Linn.* Spec. plant. 14. Engl. *Common Luellin, Fluellin.* or *Speedwell.* Fr. Veronique mâle des boutiques, Thé françois. Samoloïde. Gemeiner Ehrenpreis.

Die Blätter dieſer Pflanze werden öfters von gemeinen Leuten ſtatt des Thees getrunken. — Zu gleicher Abſicht werden der Meerſtrands-Ehrenpreiß oder der blaue Weiderich, (*Veronica maritima Linn.* Engl. *Blue Speedwell*), der unächte Ehrenpreiß, (*Ver. ſpuria Linn.* Engl. *Narrow leaved ſpiked Speedwell.*) der Bathengel, (*Ver. Chamaedrys Linn.* Fr. Verveine mâle.), und der geſtreckte Ehrenpreiß (*Veronica proſtrata Linn.*) angewendet.

97) VLEX europaeus, foliis villoſis acutis, ſpinis ſparſis. *Linn.* Spec. pl. 1045. — Engl. *Furze. Whins* or *Gorſſe.* — Fr. Ionc épineux. Ajone. Lande épineuſe. Ionc marin. — Stachlichtes Pfriemenkraut. Europäiſcher Stechginſter. Heckſaamen.

Die Spitzen dieſer Pflanze geben, wenn ſie als Thee aufgegoſſen werden, dem Waſſer einen ſehr angenehmen Geſchmack und ſollen, auf dieſe Art getrunken, geſunder ſeyn, als wie der gewöhnliche grüne Thee. (Kurry p. 60.)

98) PIPER pellucidum, foliis cordatis, petiolatis; caule herbaceo. *Linn.* Syſt. Veg. 68. — Durchſichtiger Pfeffer.

Dieſe jährige Pflanze wächſet in verſchiednen wärmern Theilen von Weſtindien. Nach Jacquins Berichte, ſammlen die Einwohner von Martinique die Blätter derſelben, welche dick, herzförmig, anderthalb Zoll lang und halb ſo breit ſind, und einen ſehr ſtarken Geruch und Geſchmack haben, und eßen ſolche roh, entweder in Verbindung mit andern Sallatkräutern, oder allein mit Eßig und Baumöl.

99) CARDIOSPERMVM Halicacabum, foliis laeuibus. *Linn.* Spec. plant. 525. Engl. *Heart-Pea. Black Winter Cherry.* Fr. Poil de merveille. — Oſtindiſcher Herzſaame. Herzerbſen.

Oſtindien iſt das Vaterland dieſer einjährigen Pflanze, wo ſie auf ſandigten Plätzen und am Ufer der Flüſſe wächſet. In Amboina werden die Blätter derſelben, welche doppelt gefiedert ſind und aus glatten, ſcharf zugeſpitzten, am Rande eingeſchnittenen, bald gröſſern, bald kleinern Lappen beſtehen, mit an das Gemüſe gekocht und gegeſſen.

100) CASSIA Tora, foliis trijugis, obouatis; exterioribus maioribus; glandula ſubulata inter inferiora. *Linn.* Sp. plant. 538. — Fr. Taga des Malabars, — Tora.

Man findet dieſe ſtrauchartige Pflanze in Oſtindien und auch in Aegypten; auf der Inſel Zeylon wird ſie *Tale* und auf der malabariſchen Küſte *Tora* oder *Tachara* genennet. In Amboina werden die Blätter derſelben mit unter die Gemüſe gekocht.

101)

101) CERBERA Manghas, foliis lanceolatis: nervis transversalibus. *Linn.* Sp. pl. 303. Fr. Fr. Manglier à fruit venimeux. — Manghas. Herzbaum. Milchbaum.

Dieser Baum, welcher in Ostindien in morastigen Gegenden wächset, enthält in allen seinen Theilen einen milchigten Saft, welcher sehr scharf ist und Erbrechen und Purgieren erregt und für so giftig gehalten wird, daß sich die dasigen Völker fürchten, sich unter diesen Baum zu legen oder etwas unter den Zweigen desselben zu essen. Die Frucht dieses Baums ist vorzüglich giftig; aus den Kernen der Früchte soll ein wohlriechendes Oel bereitet werden, das zum Brennen gut ist. Indessen sollen doch nach Rumphs Berichte, die frischen Blätter von diesem Baum, nachdem sie gekocht worden sind, in Amboina gegessen werden.

102) EVGENIA acutangula, foliis crenatis; pedunculis terminalibus; pomis oblongis acutangulis. *Linn.* Spec. pl. 673. — Fr. Buccono sauvage. — Jambusenbaum mit scharfeckigten Früchten.

Die Blätter dieses in Ostindien wachsenden Baums sehen den Blättern des Roßkastanienbaums vollkommen ähnlich; sie sind umgekehrt eyrund und endigen sich mit einer kurzen Spitze; am Rande sind sie sehr fein sägenartig gezähnt und einen bis anderthalb Fuß lang. Diese Blätter werden in Ostindien roh als Sallat gegessen. Die Früchte dieser Art aber haben einen bittern und unangenehmen Geschmack und es dienen solche nicht zur Speise.

Mit diesem erstervähnten Baum kömmt der traubentragende Jambusenbaum, (*Eugenia racemosa Linn.* foliis crenatis, racemis longissimis; pomis ovatis

ouatis quadrangulis) ſo wohl in Anſehung der Blätter als auch der Blumen und Früchte überein. Die Blätter deſſelben werden ſo wie die von der vorhergehenden Art in Oſtindien als Sallat gegeſſen.

103) LANTANA Camara, foliis oppoſitis, caule inermi ramoſo; floribus capitato-vmbellatis, aphyllis. *Linn.* Spec. pl. 874. — Fr. Camara, à fleurs en tête. — Camara.

Dieſe ſtrauchartige Pflanze iſt auf Jamaika und in andern ſüdlichen Ländern von Amerika zu Hauſe. Ihre Blätter ſind eyrund, lanzettenförmig, ſägenartig gezähnt, runzlicht wie Salbeyblätter und von dem nehmlichen Geruch, auf der Oberfläche rauch und mit erhöheten weiſſen Flecken gezeichnet. Die Amerikaner gebrauchen dieſe Blätter zu der nehmlichen Abſicht, als wir uns der Salbeyblätter zu bedienen pflegen.

104) TRAGIA mercurialis, foliis ouatis. *Linn.* Spec. pl. 1391. — Glatte Tragie.

Man findet dieſen Strauch, an dem man keine ſtechenden oder brennenden Haare, ſo wie an den übrigen Arten dieſer Gattung bemerkt, in Oſt- und Weſtindien. Auf der Inſel Ternate werden die Blätter deſſelben, welche ziemlich ſtumpf, ſägeförmig gezähnt und glatt ſind, als Zugemüſe gegeſſen.

105) FVCVS eſculentus, fronde ſimplici indiuiſa enſiformi, ſtirpe tetragona folium percurrente. *Linn.* Syſt. Veg. 815. Alga coralloides *Rumph.* Amboin. 6. — Eßbares Meergras. (S. auch Th. I. S. 143.)

In Oſtindien wird dieſes Meergras, nachdem es zuvor in Waſſer eingeweicht worden, theils roh, theils auch in Limonienſaft mit Ingwer eingemacht, gegeſſen. Es hat ſolches ein ganz weiches und gallertartiges Gewebe

webe und kann daher auch nicht aufbewahret werden. Sonst glaubte man, daß die eßbaren indianischen Vogelneſter, welche die Chineſer und andere Völker für eine Delikateſſe halten, vornehmlich aus dieſem Meergraſe beſtünden, und dadurch einen ganz beſondern Geſchmack erhielten. *) Die Isländer kochen dieſe Art mit ſüſſem Waſſer zu einem Brey, zu dem ſie noch Milch, Molken, Mehl, Gerſtengrütze, Roſinen und dergleichen hinzu ſetzen. — Der *Fucus pinnatifidus*, welchen Pennant (Reiſe in Schottland S. 349.) anführet, gehöret vielleicht hierher oder iſt eben dieſelbe Art. Er hat einen ſcharfen Geſchmack und wird in Schottland *Pepperdulſe* genennt und daſelbſt, ſo wie auch in Island, als Sallat gegeſſen. Auf der lezterwähnten Inſel ſollen die Schaafe davon ſehr fett werden. (Olafſen Anhang S. 243). — Der Stengel iſt am ſüſſeſten von Geſchmack und die Rippen der Blätter am weichſten und am verdaulichſten.

106) FVCVS muricatus. *Gmel.* Hiſt. fuc. III. tab. 6. fig. 4.)

Es iſt dieſes ein knorpelartiges Seegewächs, welches, wenn es aufgeweicht wird, von den Chineſern gegeſſen

*) Die eßbaren Vogelneſter kommen nach den neueſten Nachrichten, von einem Vogel her, den die Javaner Lavit oder Waled nennen und der zu der Schwalben gehöret (*Hirundo eſculenta Linn.*). Wenn dieſe Neſter, welche nicht aus Seepflanzen, ſondern aus den Ueberbleibſeln der genoſſenen Nahrung des Vogels beſtehen, zu einem ſchleimichten Brey gekocht, des Nachts in Thau geſezt und mit Zucker vermiſcht werden, ſo ſollen ſie ſehr kühlend ſeyn, ob man gleich die Vögel ſelbſt für eine ſehr erhitzende Speiſe hält. (S. Verhand. van het Bataviaaſch Genootſchap. Vol. III. und in Lichtenbergs Magaz. zur Phyſik und Naturgeſch. B. II. St. 3. S. 3. A. d. Ueb.

gegeſſen wird. Man nennt es in China *Dſhilong*. (Pallas Reiſe III. p. 130.)

107) FVCVS natans, caule filiformi ramoſo, foliis lanceolatis ſerratis, fructificationibus globoſis pedunculatis. *Linn.* Syſt. Veg. p. 811. — Schwimmendes oder netzartiges Meergras. Sargoſſa.

Dieſes Meergras ſchwimmt in groſſer Menge im Meere herum, iſt aber auch, nach Gmelins Beobachtung, an einer tellerförmigen Wurzel auf Steinen befeſtiget. In Spanien wird es mit Eſſig zubereitet und als Sallat gegeſſen. Nach neuern Erfahrungen ſoll ſein Genuß ein Verwahrungsmittel gegen den Scorbut ſeyn.

108) FVCVS palmatus; fronde plana palmata, *Linn.* Syſt. Veg. p. 818. — Fingerförmiges Meergras. (ſ. Th. I. S. 143).

Man ſammlet dieſes Meergras in Schottland, woſelbſt es *Dills* oder *Duſe* genennt wird, von den Felſen und trocknet es. Mit Waſſer aufgegoſſen ſoll es einen Veilchengeruch von ſich geben. In Dublin wird es getrocknet verkauft und wenn man es ißt, ſo macht es einen wohlriechenden Athem und es ſoll zum Abtreiben der Würmer dienlich ſeyn. In den nördlichen Gegenden von Schottland kocht man das fingerförmige Meergras und ißt es als wie Sallat. (Rutty a. a. O. S. 57.). Die Isländer eſſen es ſowohl friſch als Sallat, als auch gekocht als Gemüſe, zu dem ſie etwas Butter hinzu ſetzen. — Mehrerer Arten von eßbaren Meergräſern, die jedoch nicht genau beſtimmt ſind, hat Olaſſen (Reiſe durch Island B. I. S. 234) erwähnet.

109) LICHEN esculentus. *Pallas*, (Reise B. III. S. 80. Anhang.). Eßbare Flechte.

Diese Flechtenart sind freye, länglichte Körperchen, welche aus einer zusammengerollten, dicken, lederartigen, weißen Cruste bestehen; sie haben eine graue oder aschgraue Farbe und sind äußerlich runzlicht oder knotigt. Die Schilde (Peltae), deren Anzahl sehr geringe ist, stehen tief, sie sind ausgehölt und warzenförmig erhaben. Pallas fand diese Flechte auf den dürresten Kalch- und Gypshügeln in der Tartarischen Wüste zwischen den Steinen; wo sie von den kleinen Steinen kaum und nur von einem geübten Auge zu unterscheiden war. Dem Namen nach zu urtheilen, wird diese Flechtenart daselbst gegessen.

110) LICHEN islandicus, foliaceus, laciniatus: marginibus eleuatis, ciliatis *Linn.* Syst. Veg. p. 807. — Isländisches Moos. Isländische Flechte. Hirschhornförmige braune Blätterflechte.

Diese Flechtenart, welche auf der Erde in unfruchtbaren Wäldern und auf Steinen und Felsen in Europa wächset, besteht aus Blättern von einer harten, fast hornartigen, biegsamen Substanz; es sind solche anfangs breit und in zarte, an den Spitzen zweyspaltige, Lappen zerschnitten. Die innerliche vertiefte Fläche derselben ist bräunlicht, glatt und am Anfange röthlicht; die äusserliche aber blaß, weißlicht, glatt, und hin und wieder mit einigen schwarzen Warzen und der ganze Rand mit kleinen, steifen, schwarzen Haaren besezt. Die Fruchtbehältnisse sind breite, rundlichte, ganze Schildchen, welche auf der obern Seite der Blätter an den äusersten Spitzen der Blättereinschnitte einzeln sitzen. Man bemerkt an der Isländischen

ſchen Flechte keinen Geruch; der Geſchmack derſelben iſt ein wenig bitter; beym Kauen wird ſie erweicht und ſchmeckt ſehr ſchleimicht und gar nicht ſcharf. — Der erſte, mit warmem Waſſer gemachte, Aufguß des Isländiſchen Mooſes hat einen bittern Geſchmack; gießt man aber das erſte Waſſer ab, und kocht es ſodann in reinem Waſſer, ſo bekömmt man eine dicke, gallertartige Abkochung, die beym Erkalten zu einer dicken, röthlichten, bitterlicht ſchmeckenden Gallerte wird, die ſich im Munde durch den Speichel leicht auflöſet. Vermiſcht man die beſagte Gallerte mit Milch, Zucker, Mandelkernen und etwas Gewürze, ſo wird ihr Geſchmack ſehr angenehm. Brühet man zuvor dieſes Moos mit heißem Waſſer ab und kocht es ſodann in Milch, ſo erhält man ein Muß, das zwar etwas bitterlich, jedoch nicht unangenehm ſchmeckt, (Bergius Mat. med. p. 856.). — Dieſe Flechtenart hat in Island, wegen ihres mannichfaltigen Nutzens in der Haushaltung und zur Nahrung, ſeit langer Zeit in groſſem Werth geſtanden. Die Isländer ſammlen dieſes Moos, welches ſie Fiäldegräs (Felſengras) nennen, von ſteinigten Oertern, und zwar nur alle drey Jahre von einer und eben derſelben Stelle, wo ſie alsdann jederzeit nur das gröſte davon ausſuchen; ſie pflegen dieſes bey feuchten und regnichten Tagen am liebſten zu thun, weil bey trockner Witterung das Moos ſo ſteif und harr wird, daß ſie Gefahr laufen, ſich die Hände zu verletzen. Da es in Island faſt zur täglichen Speiſe dient, ſo macht es daſelbſt eine Art von Handlungszweig aus, und man nimmt an, daß zwo Tonnen von dieſem Moos eben ſo nahrhaft ſeyn ſollen als eine Tonne Mehl. Die gemeinſte Speiſe, welche daraus bereitet, wird, iſt die, daß man ſolches, nachdem man es einen Tag mit Waſſer aufgegoſſen hat ſtehen laſſen, zu einem Brey kocht,

aus

aus dem man die Gallerte mit Molken ausziehet und mit Milch vermiſcht ißt. Andere trocknen das Moos, nachdem ſie es, um die Bitterkeit zu vermindern mit Waſſer abgebrühet haben, an der Sonne oder über dem Feuer, daß es hart und ſpröde wird, thun es in Säcke, worinnen ſie es klopfen und zu einem groben Pulver reiben, ſodann kocht man es in Milch, da es denn ein angenehmes, leicht verdauliches und nahrhaftes Gericht abgiebt. Es kann auch das isländiſche Moos zum Brodbacken angewendet werden, (ſ. Schwed. Abh. 1744. B. VI. S. 164.); indeſſen geſchiehet dieſes in Island nicht häufig. Olaſſen (B. I. S. 86.) hat ſolches verſucht und in Verbindung mit Getreidemehl Brod daraus gebacken. — In Crain füttert man wie Scopoli (Annus II. hiſt. nat. p. 112. ſeq.) berichtet, die Schweine, Pferde und das Rindvieh mit dieſem Mooſe, welche davon ſehr fett werden.

Es giebt noch zwo Varietäten von dieſer Flechte, nehmlich (1) *Lichen islandicus* Var. β. *Linn.* Lichenoides eryngii folia referens, tenuioribus et criſpioribus foliis; *Dillen.* und (2) Var. γ *Linn.* Coralloides tenuiſſimum nigricans, mundi muliebris inſtar textum *Dill.* Die erſtere Art wird in Island Kloungur genennt, und eben ſo wie wie das eigentliche Isländiſche Moos geſammlet und zugerichtet, allein ſie ſchmeckt bey weitem nicht ſo gut, und iſt auch weit kleiner und ſchmäler. — Die zwote Art heißt Kráda; man findet ſie am häufigſten, und richtet ſie eben ſo zu wie das gewöhnliche Moos, ihr Geſchmack aber und auch ihr Werth ſind um die Hälfte geringer. (Olaſſen B. I. S. 85 f.).

111) LICHEN niualis, foliaceus, aſcendens, laciniatus, criſpus, glaber, lacunoſus, albus, margine elevato. *Linn.* Syſt. Veget. 807. — Schneeflechte. Marienglas.

Es iſt dieſes eine der ſchönſten Flechtengarten, welche in Island wächſet. Man muß es länger und ſtärker als alle andere Arten kochen laſſen, wodurch es einen ſüßen und angenehmen Geſchmack erhält. Da es aber klein und nur in geringer Menge zu finden iſt, ſo wird es blos als eine Delikateſſe gegeſſen. (Olaſſen B. I. S. 87.).

112) LICHEN proboſcideus, vmbilicatus, peltis turbinatis, truncatis. perforatis. *Linn* Syſt. Veg. p. 809. — Rüſſelförmige Flechte. Isl. Geitnaskof.

Dieſe Art iſt in Island in theuren Jahren zur Speiſe gebraucht worden. Sonſt färbt man insgemein die Wolle damit, welche davon eine braungrüne Farbe erhält. — In Oſtisland macht man eine geſunde und nahrhafte Grütze daraus. (Olaſſen, B. II. S. 106).

113) LICHEN pulmonarius, foliaceus, laciniatus, obtuſus, glaber; ſupra lacunoſus; ſubtus tomentoſus. *Linn.* Spec. plant. 1612. — Engl. *Tree Lungwort.* Fr. Pulmonaire de chêne. — Lungenmoos. Lungenähnliche Baumflechte.

Man findet dieſe Flechte, welche bisweilen eine Spanne lang wird, durch ganz Europa in ſchattigten Wäldern an alten Eichen, Buchen, Linden und Tannen. Sie hat einen ſchwachen Geruch und einer ſchleimichten, etwas eckelhaften, ſcharfen, ſalzigten und bitterlichen Geſchmack; beym Kauen wird ſie im Munde weich, iſt aber ihres lederartigen Gewerbes wegen ſchwer zu zerreiben. Nach Gmelins Berichte (Reiſe B. III. S. 426.) wird in einem an dem Fluſſe Uſ-

ſolka

solka in Sibirien gelegnen Kloster dieses Lungenmoos anstatt des Hopfens zum Bierbrauen gebräuchte; das Bier erhält davon einen andern Bieren ähnlichen Geschmack, es ist aber sehr berauschend. Das Lungenmoos, dessen sie sich zu diesem Behuf bedienen wächset daselbst auf Tannen und ist äusserst bitter. Einige Aerzte empfehlen diese Flechtenart in der Engbrüstigkeit, Lungensucht und andern Krankheiten der Lungen.

114) LICHEN vellens, foliaceus, vmbilicatus: subtus hirsutissimus. *Linn.* Spec. plant. 1617. — Lederflechte.

Man trift diese Flechte, welche von lederartiger Substanz ist und aus einem sehr breiten, genabelten und mit Warzen besetzem Blatte bestehet, auf den Bergen in Lappland, Schweden und England an Felsen an. In Canada soll sie zu einem Nahrungsmittel dienen.

115) TREMELLA Nostoc, plicata, undulata. *Linn.* Sp. pl. 1625. — Faltige Blattgallerte. Himmelsblatt. Sternschnuppe. Erdblume.

Es ist dieses ein unordentlich geformter, dunkelgrüner, durchsichtiger, zäher, blattförmiger Körper, welcher beym Anrühren wie eine Gallerte zittert, und den man nach dem Regen in ungebauten Gegenden, auf Wiesen, und auf sandigten Wegen findet. Er soll eßbar seyn. Vogel (Mat. med. p. 135.) sagt von diesem gallertartigen Blatte, daß, wenn man solches den Branntweintrinkern in den Brantewein legt und sie solchen trinken, dieselben einen Eckel vor diesem Getränke bekommen sollen. — Ein anderes Gewächse dieser Art, welches Vaillant Nostoch luteum Mesenterii

rii forma und der Herr von Haller Agaricum gelatinosum, intortum et mesenteriforme nennet, und welches in der Schweiz auf abgestorbenem Holze nicht selten gefunden wird, ist ebenfalls eßbar, (S. Vicat Mat. medica B. II. S. 280).

116) VLVA compressa, tubulosa, ramosa, compressa. *Linn.* Syst. Veg. p. 817. — Breitgedrückte Ylle oder Watte.

Diese Yllenart findet man in süssen Wassern. Sie wird in Schottland gegessen, allein sie ist unschmackhaft und nicht so gut als wie die Nabelylle. Die Isländer binden sie auf die Stirne und Schläfe um dadurch die Kopfschmerzen zu lindern. (Pennant a. a. O.)

117) VLVA latissima, oblonga, plana, vndulata, membranacea, viridis. *Linn.* Syst. Veget. 817. Alga saccharifera *Borrichii*? — Isländisches Meergras. Breiteste Ylle.

Das Isländische Meergras, welches so groß als ein Pisangblatt wird, wächset in den südlichen Gegenden von Island in grosser Menge, woselbst es von den dasigen Einwohnern, welche es Sól nennen, den ganzen Sommer über bey jeder Springfluth, oder im Neu und Vollmonde gesammlet, getrocknet und zum Verkauf eingepackt wird. Es macht den vornehmsten Nahrungszweig dieser Einwohner aus, und wird in ganz Island sehr geschätzt und gerne gegessen. Man ißt es trocken mit Stockfisch und Butter, oder im Winter mit Milch. (Olaffen B. II. S. 179).

118) VLVA vmbilicalis, plana, orbicularis, sessilis, peltata, coriacea. *Linn.* Syst. Veg. 817. — Nabelylle. Nabelulve. Nabelwatte.

Die

Die Einwohner der westlichen Inseln von Schottland sammlen diese Pflanze, welche ein weicheres Gewebe als wie die übrigen Algenarten hat, im März, stossen und kochen sie in Wasser ab, und essen sie mit Pfeffer, Butter und Essig, oder kochen sie mit Lauch oder Zwiebeln. In England wird sie eingemacht, nachher gekocht und mit Oel und Citronensaft gegessen. (Pennant Reise durch Schottland. B. II. S. 349.)

119) VLVA Lactuca. *L.* Engl. *Oyster green* or *Slauke.* Lattichulve. (S. Th. I. S. 166.)

In Irland wird die Lattichulve in Seewasser gekocht und in kleinen irrdnen Töpfen nach Dublin gebracht und daselbst verkauft. Ob dieses gleich kein Gerichte von gutem Ansehen ist, so hat es doch, nach Rutty (a. a. O. S. 58.), einen sehr angenehmen Geschmack, und es wird im Winter als Desert mit Brod gegessen. Im Winter, ist die Lattichulve, wenn sie durch den Frost mürbe gemacht worden ist, am besten, und sie läßt sich weicher kochen; im Sommer hingegen ist sie rauh und hart.

120) ALLIVM ascalonicum latifolium. Perlauch. (Siehe Hirschfeld Gartenkalender auf das Jahr 1785. S. 165.).

Nach Herrn Hirschfeld's Meinung ist der Perlauch eine Abänderung von den Schalotten, nicht aber, wie Herr Lüder vermuthet, eine Spielart der Porre. — Der Perlauch ist ein Zwiebelgewächs, welches zwanzig bis dreyßig kleine Zwiebeln bringet, wovon die meisten einer Erbse groß sind, und eine weiße glänzende Perlfarbe haben. Die Blätter desselben sind den Blättern der Porre vollkommen ähnlich, nur nicht so breit, und sie verdorren auch, wenn die Zwiebeln zei-

tig ſind, ſo wie die von den Schalotten. Die Pflanze wächſet ziemlich hoch, bringet aber keinen Saamen. Der Geſchmack des Perllauchs iſt, ſo wie die Porre, zwiebelartig, jedoch weit milder, ſo daß ſich der ſcharfe Geſchmack im Kochen faſt ganz verkehret und die kleinen Zwiebeln ſüß und mehlicht werden. Im Winter und Frühlinge kann man das grüne Kraut zu Brühen und als Gewürz zu Gemüſen, und die Perlen zu jeder Zeit als Schalotten, vornehmlich an die Fleiſchbrühen, gebrauchen, denen dieſelben einen beſonders reitzenden Geſchmack geben.

1211) SPIRAEA camtſchatica, herbacea, foliis ſimpliciter palmatis, petiolis appendiculatis, caule hirſuto, floribus cymoſis. *Pallas* Flor. Roſſica. Vol. I. P. I. p. 41. — Kamtſchatkiſche Spierſtaude.

Man findet dieſe Pflanze, welche eine Höhe von zehn Fuß erreicht, ſo wohl auf der Halbinſel Kamtſchatka als auch auf der Beringsinſel und den übrigen nach Amerika zu gelegenen Inſeln, und ſie iſt wahrſcheinlicher Weiſe aus Amerika herüber gekommen, weil man ſie ſonſt nirgends bisher in Sibirien gefunden hat. Die Kamtſchadalen kochen die Blätter davon, welche ein Zugemüſe von keinem unangenehmen Geſchmack abgeben. Die jungen Sprößlinge werden im Frühlinge von denſelben roh gegeſſen; ſie haben einen gelinde zuſammenziehenden Geſchmack, der dem Geſchmack der Pfirſchkerne einigermaßen gleichet. Man ſammlet auch daſelbſt die Wurzeln, welche dick ſind und äuſſerlich ſchwarz, inwendig aber weiß ausſehen, zum Vorrath auf den Winter, und ißt ſie entweder roh mit dem Rogen der Fiſche oder kocht ſie an die Fiſche. Die ganze Pflanze beſitzt zuſammenziehende

Eigen-

Eigenschaften und die Blumen derselben übertreffen an Wohlgeruch die vom gemeinen Geißbart (*Spiraea Ulmaria Linn.*).

122) SPIRAEA chamaedryfolia, foliis ouatis, apice inciso-serratis, corymbis pedunculatis. *Pallas* Fl. Rossica. Vol. I. P. I. p. 32. *Linn.* Sp. pl. 701. Gamanderblättrige Spierstaude.

Dieser Strauch wächset in Sibirien, und zwar am häufigsten am Jenisea. Man findet ihn auch in Kamtschatka, woselbst die Blätter wie Thee gekocht werden, dem sie in Ansehung der zusammenziehenden Eigenschaft gleichen, ob sie gleich übrigens schmacklos sind. (Pallas Flor. Rossica p. 32). — Zu gleicher Absicht können die Blätter von der altaischen Spierstaude (*Spiraea altaica*, foliis oblongis integerrimis sessilibus, racemis terminalibus compositis, *Pallas* Reise B. II. im Anhange und Flor. Rossica p. 37. *Spiraea laciniata Linn.*) angewendet werden, als welche einen angenehmen, gelinde zusammenziehenden Geschmack haben. Diese letztere Art findet man auf den Hügeln am Fuße des altaischen Gebirges.

123) VLMVS pumila, foliis simpliciter serratis, basi subaequalibus. *Pallas* Flor. Rossic. Vol. I. P. I. p. 76. *Linn.* Spec. pl. 327. — Zwergulme.

Die Blätter dieses im südlichen Rußland häufig wachsenden Baums, haben einen gelinde zusammenziehenden Geschmack, und werden von den jenseit des Baikals wohnenden Völkern anstatt des Ziegelthees (s. oben S. 199.) getrunken.

Viertes Hauptſtück.

Eßbare Blumen.

1) Aegopodium Podagraria. Zipperleinkraut.
2) Aeſchynomene grandiflora. Großblumigter Schaambaum.
3) Atractylis cancellata. Gegitterter Strahlkopf.
4) Carduus eriophorus. Wollköpfigte Diſtel.
5) Caryophyllus aromaticus. Gewürznelkenbaum.
6) Centaurea alpina. Alpenflockenblume.
7) Chryſanthemum indicum. Oſtindiſche Wucherblume.
8) Cichorium Intybus. Hindlauft.
9) Crocus ſativus officinalis. Wahrer Safran.
10) Crotalaria retuſa. Stumpfblättrige Klapperſchote.
11) Iuncus campeſtris. Feldſimſen.
12) Lauandula Spica. Gemeiner Lavendel.
13) Linnaea borealis. Nordiſche Linnäe.
14) Melianthus maior. Groſſe Honigblume.
15) Meſua ferrea. Eiſenbaum.
16) Nyctanthes Arbor triſtis. Trauerbaum.
17) Origanum creticum. Cretiſcher Doſten.
18) Polygonum Hydropiper. Waſſerpfeffer.
19) Ranunculus Ficaria. Feigwarzenkraut.
20) Saluia glutinoſa. Groſſe klebrigte Bergſalbey.
21) Spartium ſcoparium. Pfriemenkraut.
—— —— iunceum. Spaniſche Geniſte.

22) Tri-

22) Trifolium Melilotus caerulea. Wohlriechender Klee.
23) Trifolium pratenſe. Gemeiner Klee.
—— —— repens. Kriechender Klee.
—— —— arvenſe. Ackerklee.
24) Waria Zeylanica. Zeylaniſcher Traubenbaum.
25) Zygophyllum Fabago. Bohnenkapern.

1) AEGOPODIVM Podagraria. *Linn.* Zipperleinkraut. (S. oben S. 109.)

In Preuſſen werden im Frühling die Blumenſträuſſer, welche ſaftig ſind, häufig gegeſſen. (*Loeſelii* Flor. Pruſſ. p. 16.)

2) AESCHYNOMENE grandiflora, caule arboreo, floribus maximis, leguminibus filiformibus. *Linn.* Sp. pl. 1060. Fr. Aeſchinomene à grandes fleurs. Gloire des Acacias. — Großblumigter Schaambaum.

Die Blumen dieſes in Oſtindien einheimiſchen Baumes ſind unter den bekannten Schmetterlingsblumen die gröſten, indem ſie die Gröſſe eines Hühnereyes erreichen; ſie ſind von Farbe gelb, ihre Fahne iſt eyrund und ausgebreitet, die Flügel und das Schif ſind eyrund länglicht und endigen ſich in eine ſichelförmige Spitze. Die auf die Blumen folgenden knotigten Hülſen, ſind ſehr lang und ſehr dünn, und enthalten nierenförmige Saamen. Die Blumen, Blätter und Früchte dieſes Baums, welchen man auf der

malabarischen Küste den Namen *Agaty* beylegt, werden in Ostindien zur Speise gebraucht. Man kocht sie daselbst in Calappussaft als ein Gemüse; ihr Geschmack ist zwar ein wenig süß, allein ihr Geruch ist unangenehm und sie geben eine sehr schleimichte Speise ab.

3) ATRACTYLIS cancellata, involucris cancellatis, ventricosis, linearibus, dentatis; calycibus ouatis, floribus flosculosis. *Linn.* Sp. pl. 1162. Fr. Chardon prisonnier. — Gegitterter Strahlkopf.

Man findet diese Pflanze ursprünglich in Spanien und auf der Insel Candia. Die kugelförmigen Blumenköpfe, deren Hülle gegittert ist, werden, ehe sie sich aufschließen und wenn sie noch zart sind, von den Bewohnern der leztgenannten Insel mit Salz und Pfeffer, so wie bey uns die Radieschen gegessen.

4) CARDVVS eriophorus, foliis sessilibus bifariam pinnatifidis; laciniis alternis erectis, calycibus globosis villosis. *Linn.* Sp. plant. 1153. — Engl. *The wooly-headed Thistle.* — Wollköpfigte Distel.

Diese zweyjährige Pflanze wächset ursprünglich in England, Frankreich, Spanien, Portugal, Deutschland und in der Schweiz wild. Ihre Wurzel, welche groß ist und von aussen schwarz, innerlich aber weiß aussiehet, hat einen angenehmen Geschmack. Der Fruchtboden ist wie bey den Artischocken eßbar, und es wird solcher in Schottland gegessen. (Pennant Reise II. 327). — Es gilt dieses von mehrern ähnlichen Disteln, deren Saamenboden vor dem Aufblühen der Blumen, mehrentheils saftig und fleischigt ist. —

Ueber-

Ueberdieſes gebraucht man die Blumen von vielen Diſtelarten, um die Milch gerinnen zu machen.

5) CARYOPHYLLVS aromaticus, Indiae orientalis, fructu clauato monopyreno. *Pluck.* et *Linn.* Spec. pl. 735. — Engl. *Clove.* — Fr. Geroflier. Giroflier. Cloux de Girofle aromatique. — Gewürznelkenbaum. Gewürznäglein.

Der Gewürznelkenbaum wird auf Amboina und den Halbinſeln Oma, Hanimoa und Nuſſalauta von den Holländern gebauet; auf den übrigen moluckiſchen Inſeln ſind dieſe Bäume gänzlich ausgerottet worden. Indeſſen wächſet dieſer Baum, wie Sonnerat (Voyage à la nouvelle Guinée, p. 199.) bemerkt hat, in Neuguinea und vielen anliegenden Inſeln in ſehr naſſen Gegenden wild. — Die Gewürznelken ſind eigentlich die unentwickelten Blumen; der cylindriſche Theil derſelben iſt der Fruchtknoten, die vier darauf befindlichen Spitzen ſind die Kelchblätter, und das runde zwiſchen den Kelchblättern ſitzende Knöpfchen beſtehet aus den Blumenblättchen, unter denen die Staubfäden befindlich ſind. Bey den mehreſten Gewürznelken iſt dieſes Knöpfchen ſchon abgefallen. Die reifen Früchte, welche Mutternelken (*Anthophylli*. Fr. Meres de Geroffle) genennet werden, enthalten einen Saamen welcher einigermaaßen einer Kaffeebohne gleichet, und der durch einen gebogenen Einſchnitt der Länge nach gleichſam in zween Theile getheilet iſt. Dieſe Früchte werden entweder getrocknet nach Europa geſchickt, oder friſch mit Zucker eingemacht, und auf den Seereiſen als ein Mittel zur Stärkung und gegen den Skorbut gebraucht. — Die Gewürznelken ſelbſt ſind ein

Gewürz

Gewürz von einem ſtarken, aromatiſchen, jedoch angenehmen Geruch, und einem gewürzhaften, erhitzenden, ſcharfen, etwas bitterlichen Geſchmack, welcher ſtärker iſt als wie der von den Früchten oder den Mutternelken. Sie beſitzen erwärmende, magenſtärkende, reitzende und die monatliche Reinigung befördernde Kräfte, und ſie ſollen beſonders den Trieb des Blutes nach den Lungen leiten und einen Bluthuſten hervorbringen können. Die Bewohner der moluckiſchen Inſeln ſetzen, nach Rumphs Berichte, die Nelken zu dem Arrack hinzu, welcher ſodann ein ungeſundes Getränke wird, das die heftigſten Kopfſchmerzen erregt und das Geſicht verdunkelt: ein Zufall, der auch denjenigen Perſonen widerfahren ſoll, welche die Nelken mit unter den Schnupftaback, des Wohlgeruchs wegen, miſchen. Die Araber ſetzen dieſes Gewürze zu ihrem Coffee hinzu. Bey uns werden die Gewürznelken zu allerley Saucen, zu dem Einmachen verſchiedner Früchte, zur Verfertigung wohlſchmeckender Liqueurs und bisweilen auch in geringer Menge zu dem Thee hinzugeſetzt, um ſelbigem einen lieblichen Geſchmack zu geben.

Auſſer den Blumen und Früchten des wahren Gewürznelkenbaums, ſind auch die Wurzel, Rinde und die Blätter deſſelben ſehr aromatiſch. — Sonnerat (a. a. O.) fand in Neuguinea noch zwo Arten von wilden Nelkenbäumen (*Caryophyllus ſpurius*, foliis petiolatis obtuſis. Le faux Geroflier). Die erſte Art unterſcheidet ſich von der wahren nur durch die Blätter, die an langen Blattſtielen ſitzen und abgerundet ſind, ihre Farbe iſt blaugrün; die Blumen und Früchte ſind eben ſo beſchaffen als wie bey dem wahren Nelkenbaume. Bey den wilden Arten ſind alle Theile ohne Geruch und die Nelken ſelbſt ſchmecken

ſehr

sehr bitter. Bey der zwoten wilden Art schmecken die Nelken ebenfalls sehr bitter; alle Theile des Baumes sind nicht gewürzhaft, und er unterscheidet sich von der ersten blos durch den Kelch, welcher ausserordentlich lang, unten zugespitzt und viertheilig ist. — Die sogenannten Königsnelken (*Caryophylli regii*), welche nur auf der Insel Makian und so selten zu finden sind, daß man daselbst nicht mehr als einen oder zween Bäume gesehen hat, scheinen nichts anders als ein monströses Gewächse zu seyn, welches entweder von dem Alter der Bäume, oder von andern Umständen hervorgebracht wird. Es wachsen nehmlich dieselben in Gestalt schuppigter Aehren an den Enden der Zweige entweder ganz allein oder nebst andern Gewürznelken von der gewöhnlichen Gestalt, und sie haben einen eben so starken und angenehmen Geruch als die letztern. (S. Linneisches Pflanzensystem durch Panzern B. II. S. 56).

6) CENTAVREA alpina, calycibus inermibus; squamis ouatis obtusis, foliis pinnatis, glabris integerrimis: impari serrato. *Linn.* Sp. pl. 1286. — Alpenflockenblume.

Aus den Blumen dieser im Veronesischen einheimischen Pflanze tröpfelt um den Mittag ein honigsüsser Saft, den man ohne Nachtheil der Blumen aus denselben aussaugen kann.

7) CHRYSANTHEMVM Indicum, foliis simplicibus ouatis, sinuatis, angulatis, serratis, acutis. *Linn.* Spec. plant. 1253. — Engl. *Indian Corn-marigold.* — Ostindische Wucherblume. Chinesisches Mutterkraut.

Die

Die Blumen dieser ostindischen Pflanze kommen in Ansehung ihres Geruchs mit den römischen Chamillen sehr überein, und es soll der Aufguß von denselben, wie Osbeck versichert, von den Chinesern als Thee getrunken werden.

8) CICHORIVM Intybus. *Linn.* Hindläuft.

Die Blumen dieser Pflanze, können mit unter die Sallate gemischt werden. (S. oben S. 46).

9) CROCVS sativus *Var.* officinalis, spatha vniualui radicali, corollae tubo longissimo. *Linn.* Spec. pl. 50. — *The true Saffron.* — Fr. Safran des boutiques. Safran d'automne des peintres. — Zahmer Safran. Wahrer Safran. Herbstsafran.

Der Safran wächset auf den hohen Gebirgen der Schweiz, in Frankreich und Portugal wild: man findet ihn aber auch im südlichen Frankreich, Griechenland, Italien, Oesterreich und England. Der Safran, welcher auf dem Berg Atlas bey Tripolis in der Barbarey wächset, soll den stärksten Geruch haben. In den wärmern und gemäßigten Ländern von Europa wird derselbe anjezt überall gebauet. Zum Arzney- und Küchengebrauche bedient man sich der auf dem Griffel der weiblichen Befruchtungstheile befindlichen drey Narben, welche bis einen Zoll lang und von rother Farbe sind. Sie haben einen starken, dem flüchtigen Alcali ähnlichen urinösen, etwas gewürzhaften Geruch und einen aromatischen, bitterlichen Geschmack; sie besitzen auflösende, krampfstillende, harntreibende, die monatliche Reinigung befördernde und zum Beyschlaf reizende Eigenschaften; ein mäßiger Gebrauch derselben heitert das Gemüth auf, ein stärke-

ſtärkeres oder bringt ſchlafmachende und berauſchende Wirkungen hervor. Die orientaliſchen Völker bedienen ſich deſſelben als eines Gewürzes häufig. Bey uns wurde er ehedem häufiger auf die Tafeln der Vornehmen gebracht als anjezt, da nur gemeine Leute, inſonderheit aber die Landleute, denſelben zu ihren Suppen, Brühen, Brodten und Kuchen hinzuſetzen, denen er eine gelbe Farbe und den dem Safran eignen Geruch und Geſchmack mittheilet. — Der Safran wird häufig mit andern rothgelben Blumenblättern, vom Saflor (*Carthamus tinctorius Linn.*), Ringelblumen, dem wilden Safran, der ſpaniſchen Golddiſtel, (*Scolymus hiſpanicus Linn.*) und auch mit klein geſpaltenem geräuchertem Fleiſch verfälſcht.

10) CROTALARIA retuſa. foliis ſimplicibus oblongis, cuneiformibus, retuſis. *Linn.* Spec. plant. 1004. — Stumpfblättrigte Klapperſchote.

Dieſes Sommergewächſe iſt in Oſtindien einheimiſch. Die gelben Blumen deſſelben werden, wie Rumph berichtet, in Amboina als Gemüſe gegeſſen.

11) IVNCVS campeſtris, foliis planis ſubpilosis, ſpicis ſeſſilibus pedunculatisque. *Linn.* Sp. plant. 468. — Feldſimſen. Feld-Krötengras. Haariges Cypergras. Wieſen-Krötengras. Hungerbrod.

Dieſe Pflanze wächſet auf trocknen Feldern, Triften, in ſchattigten Wäldern und auf Bergen in Europa wild. Die Blüthenknöpfe nebſt den Saamen haben einen ſüßen Geſchmack, und es werden ſolchen von den Kindern in Schleſien unter dem Namen Haaſenbrod gegeſſen.

12) LA-

12) LAVANDVLA Spica, foliis lanceolatis integerrimis, spicis nudis. *Linn.* Spec. plant. 800. — Lauandula anguſtifolia et latifolia. *C. B.* Pin. 216. — Engl. *Common Lavender.* Fr. Spic. Aſpic. — Gemeiner Lavendel. Schmal- und breitblättriger Lavendel.

Der Lavendel gehöret unter die gewürzhaften Gartenkräuter, die an einigen Orten in der Küche gebraucht werden. Er hat einen ſtarken, erquickenden, angenehmen Geruch, und einen gewürzhaften, bitterlichen und erwärmenden Geſchmack. Die Blumen beſitzen zertheilende, nervenſtärkende und die monatliche Reinigung befördernde Eigenſchaften.

13) LINNAEA borealis, floribus geminatis. *Linn.* Spec. pl. 880. — Nordiſche Linnäe.

Dieſe Pflanze iſt in Norwegen, Rußland, Sibirien und Canada einheimiſch. Des vortreflichen und ſtarken Geruchs ihrer Blumen wegen, der dem Geruch der Blumen des Johanniswedels (*Spiraea Vlmaria Linn.*) gleichet, wird ſie in Schweden zu den Confituren hinzugeſetzt.

14) MELIANTHVS maior, ſtipulis ſolitariis petiolo adnatis. *Linn.* Sp. pl. 892. — Engl. *Greater Honey flower.* Fr. Melianthe. Fleur de miel. Grande Pimprenelle d'Afrique. — Groſſe Honigblume.

Die Blume dieſes auf dem Vorgebirge der guten Hofnung wachſenden Strauchs, iſt zur Zeit der Blüthe mit einem honigſüßen bleichrothen Saft von einem angenehmen Geſchmack erfüllt, welcher aus dem unterm Theile der Blume tropfenweiſe ausſchwitzt

und

und in dem Honigbehältniß sich so häufig sammlet, daß er so gar öfters auf die Blätter herausfließt und wenn man an dem Strauche schüttelt herabfällt. Die Europäer so wohl als die Hottentotten finden den Geschmack dieses Saftes sehr angenehm.

15) MESVA ferrea, foliis lanceolatis. *Linn.* Spec. pl. 734. — Nagassarium *Rumph.* Fr. Mesuée de l'Inde. — Nagássi. Eisenbaum. Eisenharte Mesue.

Die Blumen dieses in Ostindien wachsenden Baumes, haben einen sehr angenehmen Geruch, den sie auch nach dem Trocknen noch lange behalten. Die getrockneten Blumenblätter, welche der Muskatennuß gleichen, werden auf den Märkten in Java verkauft, woselbst dieser Baum seines angenehmen Geruchs wegen gepflanzet wird.

16) NYCTANTHES Arbor tristis, caule tetragono, foliis ovatis acuminatis, pericarpiis membranaceis compressis. *Linn.* Spec. pl. 8. — Malva-Pomeram *Rheed.* Engl. *The Sorrowful-tree.* — Fr. Jasmin triste, Arbre triste. — Der Trauerbaum.

Von diesem Baum, welcher in Ostindien wächset und eine Höhe von ohngefähr zwanzig Fuß erreicht, werden die Blumenstiele, welche röthlicht aussehen, statt des Safrans zu den Speisen hinzugesetzt. Die Blätter sind dick und rauch, oben dunkelgrün und unten weißlicht und stehen auf den knotigten Zweigen einander gerade gegen über. Die kleinen Blumen, welche büschelweise aus den Achseln der Blätter hervorsprießen, sehen weißlicht aus, haben eine in acht Abschnitte gespaltene Blumenkrone und einen Kelch von der nehmlichen Beschaffenheit und enthalten zwey Staubfäden mit dicken

behalten und einen Staubweg. Diese Blumen, welche sehr wohlriechend sind, öfnen sich nur des Abends, und fallen am andern Morgen, wenn sie von der Sonne beschienen werden, ab; sie haben einen bitterlichen Geschmack und werden von den indianischen Aerzten für ein herzstärkenden Mittel gehalten. Die Frucht ist eine Saamenkapsel, welche zwey plattrunde von einander durch eine Scheidewand abgesonderte Saamen enthält.

17) ORIGANVM creticum *Linn.* Cretischer Dosten. (S. oben S. 187).

Mit den Blumenähren dieser Pflanze werden in Schweden in vielen Küchen die Speisen gewürzet, welche davon einen sehr angenehmen Geschmack bekommen. (Bergius Mat. med. p. 530).

18) POLYGONVM Hydropiper, floribus hexandris, semidigynis, foliis lanceolatis, stipulis subnuticis. *Linn.* Sp. pl. 517. — Engl. *Water-pepper.* — Fr. Curage. Poivre d'eau. — Wasserpfeffer. Brennendes oder scharfes Flöhkraut. Flöhpfeffer.

Diese Pflanze wächset durch ganz Europa an feuchten und sumpfigten Orten. Sie hat in allen ihren Theilen einen brennend scharfen Geschmack, indessen ist doch der daraus ausgepreßte Saft nur gelind sauer. Die Blätter und Blumenähren werden in einigen Gegenden von dem Landvolk zu den Speisen hinzugesezt, um solchen den Geschmack vom Pfeffer zu geben.

19) RANVNCVLVS Ficaria. *Linn.* Feigwarzenkraut. (S. Th. I. S. 181).

Die

Die Blumenknospen dieſer Pflanze können zu der Zeit, da ſie bald aufbrechen wollen, mit Eſſig und und etwas Gewürz gekocht und zum Gebrauch eingeleget werden. Sie ſind, wenn man ſie auf dieſe Art zubereitet, den ausländiſchen Capern an Geſtalt und Geſchmack gleich und geben ein gutes antiſcorbutiſches Mittel ab. (S. Bock's Naturgeſch. von Preußen. B. III. S. 434).

20) SALVIA glutinoſa, foliis cordato-ſagittatis, ſerratis, acutis. *Linn.* Sp. pl. 37. Groſſe klebrigte Bergſalbey.

Mit den Blumen dieſer Salbeyart ſollen die Holländer dem Rheinwein einen angenehmen Geſchmack zu geben wiſſen.

21) SPARTIVM Scoparium, foliis ternatis, ſolitariisque, ramis inermibus angulatis. *Linn.* Spec. plant. 996. — *Broom.* — Fr. Genêt. Herbe à balais. — Pfriemenkraut. Ginſter. Genſter. Beſemkraut. Haſenheide. Deutſche Kapern. Bramkapern.

Dieſe Pflanze wächſet durch ganz Europa wild. Die Blumenknospen werden wie die Kapern eingemacht und an deren ſtatt gegeſſen. Die Blumen ißt das gemeine Volk in Auvergne und in Aquitanien als Sallat, und es empfehlen auch einige die Saamen dieſes Krauts zu röſten und ſo wie den Koffee zuzubereiten. In Irland iſt dieſe Pflanze ehedem ſtatt des Hopfens zum Bierbrauen benutzet worden; allein das Bier hat ſehr berauſchende Eigenſchaften davon bekommen. (*Rutty.* p. 59). — Die Blumen von der ſpaniſchen Geniſte (*Spartium iunceum Linn. Spaniſch Broom.* Fr. Genêt d'Espagne), ſollen auf gleiche Art benutzet werden können.

22) TRIFOLIVM *Melilotus caerulea*, ſpicis oblongis, leguminibus ſeminudis, mucronatis, caule erecto. *Linn.* Sp. pl. 1077. — *Greater ſweet ſcented Melilot. Sweet Trefoil.* Fr. Trefle odorant. Treffle musqué. Lotus odorant des jardins. — Wohlriechender Klee. Wohlriechender Steinklee. Siebenzeit.

Dieſe Pflanze gehöret urſprünglich nach Libyen und nach Böhmen, und bey uns wird ſie in Gärten gepflanzet. Ihre blaue Blumen und die Blätter haben einen ſtarken Geruch und einen ſcharfen Geſchmack. Die Schweizer nehmen ſie zu einer Art von Käſe, welche ſie den Schabzieger nennen.

23) TRIFOLIVM pratenſe, ſpicis ſubvillosis, cinctis ſtipulis oppoſitis membranaceis, corollis monopetalis. *Linn.* Spec. plant. 1082. — *Common purple Meadow Trefoil. Field Honeyſuckles.* Fr. Treffle des prés. — Gemeiner Klee. Rother Klee. Wieſenklee. Rother Wieſenklee. Spaniſcher Klee. Kleber. Dreyblatt.

Aus den getrocknaten Blumen dieſer bekannten Pflanze machen die Schotten und Irländer ihr ſogenanntes Stampfbrod (*Chambrock*). Die Lappländer bedienen ſich derſelben zu dem nehmlichen Endzweck. — Wie man aus dieſen getrockneten Blumen ein Mehl machen und Brod daraus backen könne, zeiget Linné Fl. lappon. 273. — Der kriechende Klee, (*Trifolium repens Linn.* Engl. *White flowered Meadow Trefoil.*) dient den erwähnten Völkern zu gleicher Abſicht; und es können überhaupt alle Kleearten, wie Linné ſagt, zu dieſem Behuf gebraucht werden. — Wenn die Saamen vom Acker-

klee,

klee, Haasenklee oder Katzenklee. (*Trifolium arvense Linn.* Engl. *Hare's foot.* Fr. Patte de Liévre) sich unter dem Getraide finden, und mit unter das Brod gebacken werden, so bekömmt das lezte eine blutrothe Farbe.

24) WARIA Zeylanica, foliis integerrimis. *Linn.* Sp. plant. 756. Funis muſarius *Rumph.* Fr. Maniquette. Waria. Poivre d'Ethiopie. — Zeylonſcher Traubenbaum.

Man findet dieſen ſtrauchartigen Baum in verſchiedenen Theilen von Oſtindien; in Zeylon nennt man ihn *Pulukena.* Er ſchlinget ſich mit ſeinen dünnen Zweigen um andere Gewächſe herum und kriecht an ſelbigen hinauf. Die Blumen deſſelben haben einen den Paradiesfeigen ähnlichen Geruch und die Blumenblätter enthalten viele zarte Fäden, welche angenehm zu eſſen ſind. Die Früchte haben die Geſtalt von krummen Fingern, die gänzlich mit kleinen runden platten Bohnen beladen ſind und den Affen zur Nahrung dienen.

25) ZYGOPHYLLVM Fabago, foliis petiolatis: foliolis obouatis, caule herbaceo. *Linn.* Sp. plant. 551. — Fabago. — Engl. *Beah Capers.* Fr. Caprier à feuilles de Pourpier. — Bohnenkapern. Gemeines Doppelblatt.

Die Blumen dieſer in Syrien und den nördlichen Theilen von Afrika einheimiſchen Pflanze, haben, wenn ſie noch geſchloſſen ſind, einen bitterlichen, erwärmenden Geſchmack und können wie die Kapern eingemacht und gegeſſen werden.

Fünftes Hauptſtück.

Eßbare Beeren.

1) Adoxa moſchatellina Gemeines Biſamkraut.
2) Ambellania acida. Ambelani.
3) Annona paluſtris. Sumpfflaſchenbaum.
4) Annona triloba. Dreylappigter Flaſchenbaum.
5) Annona africana. Afrikaniſcher Flaſchenbaum.
6) Annona paludoſa. Moraſtflaſchenbaum.
7) Annona punctata. Pinaou.
8) Annona longifolia. Pinaioua.
9) Antidesma alexiteria. Giftvertreibender Flachsbaum.
10) Aphyteia Hydnora. Afrikaniſche Hydnora.
11) Aralia racemoſa. Traubentragende Beerangelick.
12) Blakea triplinervia.
13) Blitum capitatum. Erdbeerſpinat.
—— —— virgatum. Ruthenförmige Schminkbeere.
14) Cactus mammillaris. Warzigte Melonendiſtel.
15) Cactus Melocactus. Groſſe Melonendiſtel.
16) Cactus Pitajaya. Pitajaya.
17) Cactus heptagonus. Siebeneckigte Fackeldiſtel.
—— —— Ficus indica. Mittlere indianiſche Feige.

Cactus

Cactus cochinillifer. Cochenillenfeige.
18) Citrus japonica. Japaniſche Citrone.
19) Cornus ſuecica. Schwediſche Cornelle.
20) Couma guianenſis. Guianiſcher Couma.
21) Crataegus Oxyacantha. Weißdorn.
22) Crataegus Azarolus. Azerolbaum.
—— —— coccinea. Scharlachrother Hagedorn.
—— —— Crus galli. Virginiſcher Azerolbaum.
—— —— tomentoſa. Filzigter Hagedorn.
—— —— Aria, Var. ſuecica. Schwediſcher Mehlbeerbaum.
23) Crataeva Tapia. Stinkapfelbaum.
24) Cteſcentia Cujete. Cujete.
25) Dillenia indica. Roſenapfelbaum.
26) Empetrum nigrum. Schwarze Rauſchbeere.
27) Empetrum album. Weiſſe Rauſchbeere.
28) Ephedra diſtachya. Europäiſche Meertraube.
—— —— monoſtachya. Sibiriſche Meertraube.
29 Erica purpuraſcens. Röthlichte Heide.
30) Ficus Benjamina. Banianenfeigenbaum.
31) Ficus benghalenſis. Bengaliſcher Feigenbaum,
32) Ficus racemoſa. Traubentragender Feigenbaum.
33) Ficus pumila. Zwergfeigenbaum.
—— —— ſeptica.
—— —— aſpera.
—— —— ſcabra.
—— —— Granatum.

34) Carica americana. Amerikaniſcher Feigenbaum.
35) Globba vuiformis. Traubenförmige Globbe.
36) Grewia orientalis. Oſtindiſche Grewia.
—— ——. microcos. Riſpentragende Grewia.
—— ——. aſiatica. Aſiatiſche Grewia.
37) Helicteres bibai. Bibai.
38) Hippophaë Rhamnoides. Sandborn.
39) Iuniperus communis. Wachholderſtrauch.
40) Ixora coccinea. Scharlachrothe Ixore.
—— —— alba. Weiſſe Ixore.
41) Lantana annua. Jährige Lantana.
42) Limonia acidiſſima. Geſäuerte Limonelle.
43) Limonia auranciſolia. Pomeranzenblättrige Limonelle.
44) Melaſtoma rubra. Haarigen Schwarzmund.
45) Melaſtoma ſuccoſa. Safriger Schwarzmund.
46) Melaſtoma arboreſcens. Baumartiger Schwarzmund.
—— —— ſtoneſcens.
—— —— ſpicata.
—— —— agreſtis.
—— —— elegans.
47) Melaſtoma acinodendron. Beerbaum.
—— —— groſſularioides. Stachelbeerartiger Schwarzmund.
—— —— hirta. Borſtiger Schwarzmund.
—— —— malabathrica. Malabariſcher Schwarzmund.
—— —— aſpera. Raucher Schwarzmund.
48) Meſembryanthemum edule. Herrnmorgenfeige.

49) Me-

49) Meſpilus Amelanchier. Quantelbeerenbaum.
—— —— Chamae - Meſpilus. Zwergmiſpelbaum.
50) Meſpilus japonica. Japaniſcher Miſpelbaum.
51) Morinda citrifolia. Breitblättriger Bancudienbaum.
52) Morinda Royoc. Royoc.
53) Morus papyrifera. Papiermaulbeerbaum,
—— —— indica. Oſtindiſcher Maulbeerbaum.
—— —— tinctoria. Färbender Maulbeerbaum.
—— —— tatarica. Tatariſcher Maulbeerbaum.
54) Morus rubra. Rother virginiſcher Maulbeerbaum.
55) Moutabea guianenſis. Aymoutabou.
56) Muntingia Calabura. Calabura.
57) Myrtus Pimenta, Engliſches Gewürz.
58) Ochna Jabotapita. Jabotapitabaum.
59) Paſſiflora quadrangularis. Viereckigte Paſſionsblume.
60) Paſſiflora pedata. Fußförmige Paſſionsblume.
61) Paſſiflora tiliaefolia. Lindenblättrige Paſſionsblume.
62) Paſſiflora incarnata. Fleiſchfärbige Paſſionsblume.
—— —— ſerratifolia. Sägenblättrige Paſſionsblume.
63) Phyſalis Alkekengi. Judenkirſchen.
64) Phyſalis Ananas. Ananas-Phyſalis.
65) Piper peltatum. Schildförmiger Pfeffer.
—— —— Siriboa. Siriboa.

66) Podophyllum peltatum. Canadiſcher Mayapfel.
67) Pſidium aromaticum. Citronellbaum.
68) Renealmia exaltata. Der Ravenala.
69) Rheedia americana. Cyroyer.
70) Rhus coriaria. Gerberbaum. Sumach.
71) Rhus glabrum. Kleiner virginiſcher Sumach.
72) Ribes Vua crispa. Krausbeere.
—— —— oxyacanthoides. Kleine amerikaniſche Stachelbeere.
—— —— reclinatum. Rothe Stachelbeere.
73) Rubus palmatus. Ki Jtſigo.
74) Rubus trifidus. Kara Jtſigo.
75) Schinus Molle. Molle Mulli.
—— —— Areira. Areira.
76) Sideroxylon ſpinoſum. Stachlichtes Eiſenholz.
77) Solanum aethiopicum. Aethiopiſcher Nachtſchatten.
78) Solanum indicum. Jndianiſcher Nachtſchatten.
79) Solanum inſanum. Tollapfel.
80) Sorbus aucuparia. Wilder Spierlingbaum.
—— —— hybrida. Baſtard-Speyerling.
81) Sterculia Balanghas. Kleiner Klompan.
82) Strychnos potatorum. Tettan Cotte.
83) Tinus occidentalis. Weſtindiſcher Tinus.
84) Vaccinium arctoſtaphylos. Levantiſche Preuſelsbeeren.
85) Viburnum prunifolium. Pflaumenblättrige Schwelken.
86) Vitis vinifera. Weinſtock.
87) Zanonia indica. Oſtindiſche Zanonie.
88) Duranta Elliſia. Elliſiſche Durante.
89) Ilex aſiatica. Aſiatiſche Stechpalme.

1) ADO-

1) ADOXA moſchatellina. *Linn.* Sp. pl. 527. Engl. *Tuberous Moſchatel. Hollow-Root. Muſk-Crowfoot.* Fr. Fleur musquée. Adoxe. — Gemeines Biesamkraut. Biſamhahnenfuß. Waldrauch.

Dieſe kleine Pflanze wächſet in ganz Europa in ſchattigten Wäldern und Büſchen; ſie giebt, ſonderlich wenn ſie blühet, einen angenehmen Biſamgeruch von ſich. Die Frucht derſelben iſt eine fünffächerigte Beere, welche, ſo lange als ſie unreif iſt, ſauer und etwas ſcharf ſchmeckt; wenn ſie aber reif wird, welches im May geſchiehet, ſo hat ſie den Geruch und Geſchmack der Erdbeeren. (Matruſchka Flora Sileſiaca. B. I. S. 356).

2) AMBELANIA acida. *Aublet.* Hiſt. des pl. T. I. pag. 266. — Fr. L'Ambellanier acide.

Der Stamm dieſes Baums, welcher in den Wäldern von Cayenne und Guiane wächſet und von den Caraiben Ambelani und Paraveris genennt wird, erreicht eine Höhe von ſieben bis acht Fuß; an dem obern Theil deſſelben brechen viele Aeſte hervor, welche gerade, knotigt und mit einander entgegengeſetzen Zweigen verſehen ſind. Die Blätter ſtehen einander gegenüber, ſie haben eine eyförmige länglichte Geſtalt, ſind glatt, ganz, feſt, ohngefähr ſieben Zoll lang und drey Zoll breit, und ruhen auf kurzen, den Zweig zur Hälfte umfaſſenden, Blätterſtielen. Der Blumenkelch iſt fleiſchigt und fünfmal eingeſchnitten. Die Blumen, welche weißlicht ausſehen, kommen aus der Achſel der Blätter

hervor.

hervor und ihrer drey oder vier bilden einen Strauß. An dem Stiele des Strausses so wohl als an jeder Blume erblickt man an der Grundfläche eine Schuppe. Jede Blume enthält fünf Staubfäden und einen Fruchtknoten, der zu einer citronengelben, fleischigten, mit Warzen von verschiedner Gestalt besezten und durch eine fleischigte Scheidewand in zwo Fächer getheilten Kapsel wird; in der leztern sind grosse zugerundete, plattgedrückte mit einer braunen Hülle umgebene Saamen befindlich, worinnen ein weisser in zwey Saamenblätter getheilter Kern liegt.

Man schälet von dieser schmackhaften Frucht die äussere Schaale ab und tauchet solche einige Zeitlang in Wasser ein. Auf diese Weise zubereitet hat sie einen sauern und angenehmen Geschmack. Die Früchte sowohl, als auch die Rinde des Stamms und der Aeste, die Blätter und Blumen geben, wenn man sie ritzet, einen milchigten zähen Saft, und um deswillen werden sie von den Creolen *Quienbiendent* (qui tient bien aux dents) genennt, weil sie beym Essen an den Zähnen und Lippen des vielen Schleims wegen hängen bleiben. Diese Früchte werden mit und ohne Schaale mit Zucker eingemacht; sie sind sodann ein wenig sauer und kühlend. Die ohne Schaale eingemachten Früchte sind zugleich eine gelind abführendes Mittel, und werden daher bey Dysenterien mit Nutzen gebraucht.

3) ANNONA paluſtris, foliis oblongis obtuſiusculis glabris, fructibus areolatis. *Linn.* Spec. pl. 757. — *The Water-apple.* — Sumpfflaschenbaum. Wasserapfel.

Dieſe

Diese Art wächset in Amerika in wärmern Gegenden. Ihre Früchte sind ohngefähr einer Faust groß; sie sehen anfangs von außen grün aus, werden aber nachher gelb, und haben ein pommeranzenfärbiges Fleisch, das wässericht und nicht sonderlich angenehm schmeckt, und fast nur von den Negern gegessen wird.

4) ANONA triloba, foliis lanceolatis, fructibus trifidis. *Linn.* Spec. pl. 758. Der dreylappigte Flaschenbaum.

Dieser Baum ist vorzüglich auf den bahamischen Inseln zu Hause; auch findet man ihn in Nordamerika, woselbst er von den dasigen Einwohnern *Papaw* genennt wird. Es sitzen insgemein zwey bis drey Früchte an einem Stiel beysammen, welche eine länglicht kegelförmige Figur, eine glatte Rinde und eine gelbe Farbe haben. Blos die Negern essen diese Früchte.

5) ANNONA africana, foliis lanceolatis, pubescentibus. *Linn.* Spec. plant. 788. — Engl. *Cherimonia. Cherimoniàs.* — Fr. Cachiman à feuilles de Pecher. — Afrikanischer Flaschenbaum. Süßapfelbaum.

Der Süßapfelbaum wächset nicht nur in Afrika, sondern auch, wie Miller berichtet, in Amerika, auf einigen französischen Inseln sehr häufig. Seine Früchte sind glatt und von bläulichter Farbe, und es werden solche hauptsächlich Kranken als eine kühlende und gesunde Speise gereichet. — Den *Guanabanus Perseae folio* des Trew, welcher in Peru wächst, rechnet Linné zu dieser Art.

6) AN-

6) ANNONA paludosa. foliis villosis, supra viridibus; fructu luteo tuberculato. *Aublet* Hist. des plantes de la Guiane T. I. p. 611. — Fr. Corossol sauvage. — Motastflaschenbaum.

Es ist dieses ein Baum von mittlerer Grösse, welcher auf den sumpfigten Wiesen im französischen Guiane wächset. Die Blätter desselben sind wechselsweise geordnet, von länglicht eyrunder Gestalt, spitzig, ganz, filzigt, oben grün, unten röthlicht und mit kurzen Stielen versehen. Die Frucht ist eine Beere von gelber Farbe, deren Schaale dünn und mit fleischigten und spitzigen Hervorragungen besezt ist; die Substanz derselben ist weißlicht, saftreich und schmelzend, und es schließt solche eine grosse Anzahl von Fächern ein, in deren jedem ein glatter, brauner, eyförmiger, ein wenig zusammengedrückter Samme enthalten ist. Diese Frucht ist eßbar und von einem guten Geschmack.

7) ANNONA punctata, fructu leui, punctato, carne rubescente. *Aublet.* l. c. p. 614. — Fr. Le Corossol Pinaou. Pinaou.

Dieser strauchartige Baum erreicht eine Höhe von zwanzig Fuß. Die Blätter desselben sind wechselsweise geordnet, länglicht eyförmig, spitzig, glatt, ganz und sitzen auf kurzen Stielen. Die Blumen kommen einzeln aus den Winkeln der Blätter hervor und sie haben eine gelblichte Blumenkrone. Die Frucht ist eine eyförmige, runblichte, mit Punkten besprengte, fleischigte, äußerlich dunkelrothe, innerlich aber röthlichte Beere, welche ohngefähr drey Zoll dick wird und etwas sandig ist. Sie hat einen guten Geschmack, und man ißt sie mit Vergnügen. Dieser Baum, welcher

Diese Art wächset in Amerika in wäßerigten Gegenden. Ihre Früchte sind ohngefähr einer Faust groß; sie sehen anfangs von außen grün aus, werden aber nachher gelb, und haben ein pomeranzenfärbiges Fleisch, das wäßericht und nicht sonderlich angenehm schmeckt, und fast nur von den Negern gegessen wird.

4) ANONA triloba, foliis lanceolatis, fructibus trifidis. *Linn.* Spec. pl. 758. Der dreylappigte Flaschenbaum.

Dieser Baum ist vorzüglich auf den bahamischen Inseln zu Hause; auch findet man ihn in Nordamerika, woselbst er von den dasigen Einwohnern *Papaw* genennt wird. Es sitzen insgemein zwey bis drey Früchte an einem Stiel beysammen, welche eine länglicht kegelförmige Figur, eine glatte Rinde und eine gelbe Farbe haben. Blos die Negern eßen diese Früchte.

5) ANNONA africana, foliis lanceolatis, pubescentibus. *Linn.* Spec. plant. 788. — Engl. *Cherimonia. Cherimoniàs.* — Fr. Cachiman à feuilles de Pecher. — Afrikanischer Flaschenbaum. Süßapfelbaum.

Der Süßapfelbaum wächset nicht nur in Afrika, sondern auch, wie Miller berichtet, in Amerika auf einigen französischen Inseln sehr häufig. Seine Früchte sind glatt und von bläulichter Farbe, und es werden solche hauptsächlich Kranken als eine kühlende und gesunde Speise gereichet. — Den *Guanabanus* Perseae folio des Trew, welcher in Peru wächset, rechnet Linné zu dieser Art.

6) AN-

6) ANNONA paludoſa. foliis villoſis, ſupra viridibus; fructu luteo tuberculato. *Aublet* Hiſt. des plantes de la Guiane T. I. p. 611. — Fr. Coroſſol ſauvage. — Moraſtflaſchenbaum.

Es iſt dieſes ein Baum von mittlerer Gröſſe, welcher auf den ſumpfigten Wieſen im franzöſiſchen Guiane wächſet. Die Blätter deſſelben ſind wechſelsweiſe geordnet, von länglicht eyrunder Geſtalt, ſpitzig, ganz, filzigt, oben grün, unten röthlicht und mit kurzen Stielen verſehen. Die Frucht iſt eine Beere von gelber Farbe, deren Schaale dünn und mit fleiſchigten und ſpitzigen Hervorragungen beſezt iſt; die Subſtanz derſelben iſt weißlicht, ſaftreich und ſchmelzend, und es ſchließt ſolche eine groſſe Anzahl von Fächern ein,, in deren jedem ein glatter, brauner, eyförmiger, ein wenig zuſammengedrückter Samme enthalten iſt. Dieſe Frucht iſt eßbar und von einem guten Geſchmack.

7) ANNONA punctata, fructu leui, punctato, carne rubeſcente. *Aublet.* l. c. p. 614. — Fr. Le Coroſſol Pinaou. Pinaou.

Dieſer ſtrauchartige Baum erreicht eine Höhe von zwanzig Fuß. Die Blätter deſſelben ſind wechſelsweiſe geordnet, länglicht eyförmig, ſpitzig, glatt, ganz und ſitzen auf kurzen Stielen. Die Blumen kommen einzeln aus den Winkeln der Blätter hervor und ſie haben eine gelblichte Blumenkrone. Die Frucht iſt eine eyförmige, rundlichte, mit Punkten beſprengte, fleiſchigte, äußerlich dunkelrothe, innerlich aber röthlichte Beere, welche ohngefähr drey Zoll dick wird und etwas ſandig iſt. Sie hat einen guten Geſchmack, und man ißt ſie mit Vergnügen. Dieſer Baum, welcher

chet in den Sinemariſchen Wäldern in Guiana einheimiſch iſt, wird daſelbſt *Pinaou* genennt; das Holz deſſelben gebraucht man zu Latten, weil es ſich leicht ſpalten läßt.

8) ANNONA longifolia. fructu rubro, punctato et reticulato. *Aublet* l. c. p. 615. Fr. Le Corossol Pinaioua. Pinaioua.

Dieſer Baum gleichet dem vorhergehenden, allein ſeine Blätter ſind ſchmäler und faſt ganz ungeſtielt. Die Blumen kommen aus den Blätterwinkeln einzeln hervor und ruhen auf langen Stielen. Die Blumenkrone iſt groß und die Blätter derſelben ſind purpurfärbig. Die Frucht iſt beynahe rund, von der Gröſſe eines Reinettenapfels, mit Punkten beſprengt, mit einem netzförmigen Gewebe überzogen und mit einer dünnen Haut bedeckt, welche ein rothes, zartes, ſchleimichtes Fleiſch von einem herrlichen Geſchmack enthält. Aublet fand dieſen Baum am Ufer des Galibifluſſes.

9) ANTIDESMA alexiteria. *Linn.* Spec. plant. 1455. Arbor indica, ouali folio, floſculis plurimis in ſpicis ſummo ramulo diſpoſitis, acinifera, *Pluck.* Giftvertreibender Flachsbaum.

Die reifen Früchte dieſes oſtindiſchen Baums ſehen roth aus, haben einen ſäuerlichen angenehmen Geſchmack und kommen ihren kühlenden und erfriſchenden Eigenſchaften und ihrer Geſtalt nach mit den Berbisbeeren (*Berberis vulgaris Linn.*) überein. Der Baum heißt auf der malabariſchen Küſte *Noeli-tali* und auf Zeylon *Aembilla*; aus der Rinde deſſelben machen die Indianer Garn und Stricke.

10) APHY-

10) APHYTEIA Hydnora. *Linn. Suppl. plant.* p. 48. et 301. Hydnora africana. *C. B. Thunberg.* (Schwed. Abhandl. B. 37. S. 71. und B. 39. S. 131). Afrikaniſche Hydnora.

Man findet dieſe Schmarotzerpflanze auf dem Vorgebürge der guten Hofnung, in Hantum und bey Herrivier und an andern Orten an der Wurzel der mauritaniſchen Euphorbie (*Euphorbia mauritanica Linn.*). Die Wurzel der Hydnora iſt eckigt, kriechend, eines Fingers dick, an den Ecken knotigt, inwendig roth, äuſſerlich aber dunkelbraun. Dieſe Pflanze hat weder Stengel noch Blätter, ſondern ſie beſtehet blos aus einem Kelche, welcher die Theile einer Blume in ſich faßt. Der Blumenkelch beſtehet aus einem Stück, theilet ſich aber am Rande in drey Theile, welche aufrecht ſtehen; anfangs iſt derſelbe rund und geſchloſſen, nachher aber öfnet er ſich an der Spitze und bekömmt eine trichterförmige Geſtalt. Die Blume ſelbſt beſtehet aus drey herzförmigen, länglichten, fleiſchigten, ſchneeweißen, einen Zoll langen Blumenblättern, welche an dem Orte, wo ſich der Kelch theilet, anſitzen. Mitten in dem Blumenkelche ſind drey Staubfäden befeſtiget und in einen Körper zuſammengewachſen; ſie unterſtützen drey herzförmige, geribbte, fleiſchigte, glatte, bleichrothe, unten ein wenig zuſammengewachſene, oben aber abgeſonderte und gegen einander geneigte Staubbeutel, welche einen feinen Saamenſtaub enthalten. Das Staubgefäß iſt unter den Staubfäden befindlich; es beſtehet ſolches aus einem dicken ſehr kurzen Staubwege, welcher mit einer weiſſen dreyeckigten, mit drey Furchen bezeichneten Narbe gekrönt iſt, und auf einem fleiſchigten weißen, dreyeckigten, geſtreiften, beynahe unterhalb des Kelchs gelegenen

Frucht-

Fruchtknoten wohnt. — Die junge Pflanze ſteckt ganz und gar unter der Erde; wenn der obere Theil des Kelchs aufſpringt, ſo ſtehet ſie der Erdfläche gleich oder raget ein wenig über ſolche hervor. In der beſten Blühte ſtehet dieſes Gewächs zur Hälfte über der Erde und es giebt ſodann einen etwas eckelhaften, jedoch nicht unangenehmen Geruch von ſich. Iſt die Zeit der Blühte vorüber, ſo fallen die drey geſpaltenen Theile des Blumenkelchs ab, die Frucht vergröſſert ſich, nimmt eine kugelrunde Geſtalt an, und wird zu einer einfächerigten Beere von der Größe eines Apfels, welche unter einer Schaale in einem zarten Marcke viele kleine Saamen enthält; dieſe Saamen ſind anfangs ſchneeweiß, ſie werden aber nach und nach dunkler, trockner und glatt. Die reife Frucht hat ſo wie die Blühte einen nicht unangenehmen Geruch; wenn ſie ganz reif wird, ſo löſet ſich der Fruchtknoten unten rings herum ab und fällt ab, ſo daß die Saamen blos liegen.

Die Frucht wird von den Hottentotten, nach abgenommener Schaale, roh oder unter der Aſche gebraten gegeſſen. Die Wieſel und Füchſe gehen ihr ſehr nach, und deswegen wird ſie *Iackhals-koſt* (Fuchsfraß) genennt; ſonſt heißt ſie auch *Koelt* und in der Sprache den Hottentotten *Kanimp*. — Herr Thunberg rechnete dieſes ſonderbare Gewächs anfangs unter die Erdſchwämme, und wieß ihm ſeinen Platz zwiſchen der Linnéiſchen Gattungen *Clauſuria* und *Lycoperdon* an; allein in der Folge änderte dieſer Naturforſcher ſeine Meinung und ſetzte daſſelbe in die Klaſſe der Monadelphie.

11) ARALIA racemoſa, caule folioſo, herbaceo, laeui. *Linn.* Sp. pl. 393. — Fr. Anis ſauvage. — Traubentragende Beerangelick.

Das Vaterland dieſer Pflanze iſt Nordamerika. Die Beeren derſelben, welche in kleinen Trauben wachſen, haben eine rothe oder ſchwarze Farbe, und, wenn ſie völlig reif ſind, einen angenehmen Geſchmack. Die Wurzel, welche lang, dick und knolligt iſt, enthält einen milchichten balſamiſchen Saft, den die Amerikaner bey Bruſt- und Magenbeſchwerden gebrauchen. *Linn.* Amoen. acad. IV. p. 521.

12) BLAKEA triplineruia, ecalyculata, foliis tripliueruiis. *Linn.* Suppl. pl. p. 246.

Dieſer in Surinam wachſende Baum erreicht eine Höhe von ſechzehn Fuß; ſeine Beeren, welche ſehr kleine Saamen enthalten, ſind rundlicht, vielzelligt und mit dem Kelche gekrönt; ihre Farbe iſt gelb und ihr Geſchmack ſehr angenehm.

13) BLITVM capitatum, capitellis ſpicatis, terminalibus. *Linn.* Spec. pl. 6. — Engl. *Smaller Straw-berry-Spinach* or *Berry-bearing Orach.* Fr. Arroche *ou* Blette à fleur en tête. — Kopfförmige Schminkbeere. Erdbeermelde. Erdbeerſpinat.

Dieſes Sommergewächſe iſt in vielen ſüdlichen Theilen von Europa einheimiſch; es wird auch in Gärten gezogen. Die Früchte, welche eßbar, ſüßlicht, jedoch nicht ſehr ſchmackhaft ſind, ſitzen am Ende der Zweige; ſie ſehen der Größe, Farbe und Geſtalt nach den Erdbeeren ähnlich, und enthalten einen rothen Saft, welcher auch zum Färben dienen kann. — Die ruthenförmige Schminkbeere, (*Blitum virgatum*, capitellis ſparſis lateralibus. *Linn.* Engl. *Large tartarian Strawberry Spinach.*), welche in Spanien, Italien und in der Tartarey wild wächſet, kömmt

mit

mit der vorhergehender Art ziemlich überein; die Früchte derselben sitzen an den Winkeln der Blätter, sie haben eine hellere Farbe und einen der Melde ähnlichen Geschmack.

14) CACTVS mammillaris, subrotundus, tectus tuberculis ovatis, barbatis. *Linn.* Spec. pl. 666. *Engl.* *Small Melon-thistle.* Fr. Cierge mammeloné. — Kleine Melonendiſtel. Warzigte Melonendiſtel.

Man findet dieſe Pflanze in den wärmern Theilen von Amerika an den ſteilen Seiten und Ritzen der Felſen. Ihr niedriger runder Stamm iſt beſtändig grün, dicke und fleiſchigt und mit vielen Höckern beſezt, auf denen ein Bart von kleinen braunrothen Spitzen befindlich iſt. Die kleinen und weißen Blumen kommen zwiſchen den Höckern hervor, und auf dieſelben folgen ſcharlachrothe Früchte von einem ſüßlichten Geſchmack, welche in Amerika gegeſſen werden.

15) CACTVS Melocactus, subrotundus, quatuordecim-angulatus. *Linn.* Spec. plant. 666. *Engl.* *The large roundiſh Melon-thiſtle.* — Fr. Mélon épineux rouge. — Groſſe Melonendiſtel. Geribbte Melonendiſtel.

Dieſe Art hat mit der vorhergehenden einerley Vaterland und einerley Art des Wachsthums; ihr Stamm aber wird höher und iſt mit hervorragenden Ecken verſehen, welche mit kleinen regelmäßigen Knöpfchen beſezt ſind, aus deren jedem einige ſternförmig ausgebreitete Dornſpitzen hervorkommen. Die Blumen ſprießen oben an einem beſonders erhöheten, mit weiſſen wolligten Faſern beſezten Gipfel hervor. Die Früchte ſind mußartig und eßbar; ſie theilen

wie einige andere Arten dieſer Gattung dem Urin eine rothe Farbe mit.

16) CACTVS Pitajaya, erectus triangularis. *Linn.* Syſt. veg. p. 382. *Iacq.* Amer. p. 151. — Pitajaya. Pitahaya.

Dieſe Art, welche am Meerſtrande bey Carthagena, und auf der Inſel Mango wächſet, wird acht bis zehn Fuß und drüber hoch. Sie hat eine weißlichte, geruchloſe Blume, welche bey Nacht blühet. Die Früchte, welche im October reif werden, haben die Gröſſe und Geſtalt eines Hühnereyes, ſehen von auſſen glatt und ſcharlachroth aus und ſind mit einigen Kelchblättern beſezt; innwendig aber beſtehen ſie aus einem weiſſen, ſüſſen und ſaftigen eßbaren Fleiſche.

17) CACTVS heptagonus, erectus, oblongus, ſeptemangularis. *Linn.* Spec. plant. 666. Fr. Cierge à ſept angles. — Siebeneckigte Fackeldiſtel.

Die Früchte dieſer ebenfalls in Amerika wachſenden Art ſind von auſſen rundlicht oder länglicht glatt oder ſchuppigt; innwendig aber enthalten ſie ein ſüßlichtes eßbares Fleiſch, worinnen viele Saamen liegen. Bey einigen Arten ſollen die Früchte ſo groß wie Aepfel, bey andern hingegen wie Melonen ſeyn. Die mittlere indianiſche Feige, (*Cactus Ficus indica. Linn.* Fr. Figue d'Inde. Nopale), welche auch in Japan auf der Inſel Nipon wächſet, und die Cochenillen Opuntie, Cochenillenfeige oder Nopal. (*Cactus Cochinillifer Linn.* Fr. Arbre à la Cochenille), werden ebenfalls gegeſſen, und beyde Arten färben den Urin blutroth.

18) CI-

18) CITRVS japonica, petiolis alatis, foliis acutis, caule fruticoso. *Thunberg.* Flora jap. p. 292. Japaniſche Citrone. Kin Kan.

Dieſer kleine Strauch wächſet in Japan wild, er wird jedoch auch daſelbſt gepflanzet. Er unterſcheidet ſich von den übrigen Agrumen dadurch, daß es ein ſehr kleiner Strauch iſt, welcher Früchte trägt, die nicht größer ſind als wie eine Kirſche; man kann ihn daher nicht unter die Spielarten der Pommeranzen rechnen. Am nächſten kömmt er, in Anſehung der aus den Winkeln der Blätter hervorkommenden Blumen, dem Citronenbaum, er unterſcheidet ſich aber von demſelben durch ſeine geflügelten Blätterſtiele. Von dem Pommeranzenbaume iſt er in Rückſicht der aus den Winkeln der Blätter entſpringenden, einzelnen oder doppelt ſtehenden und nicht riſpenförmig hervorſprießenden Blumen verſchieden. Die Frucht dieſes Strauchs iſt eine neunfächerigte Beere, welche eine fleiſchigte Schaale, und ein blaſenähnliches Mark hat; ſie wird im December und Januar reif, iſt ſodann ſehr ſüß und angenehm von Geſchmack.

19) CORNVS ſuecica, herbacea, ramis binis. *Linn.* Spec. plant. 171. — Schwediſche Cornelle.

Dieſe Art wächſet in den nördlichen Theilen von Europa. Die Beeren derſelben ſind roth, ſaftig und enthalten einen kleinen zweyfächerichten herzförmigen Stein. Der Geſchmack derſelben iſt wäſſericht und ſüßlicht. Sie werden in Norwegen nur von Kindern gegeſſen.

20) COVMA guianenſis. *Aublet.* Supplem. pag. 39. — Ficus folio citrei auctiore, viridi

ridi *Bar.* Franc. Equinox. p. 52. — Fr. Le Counier de la Guiane. Guianiſcher Couma.

Dieſer Baum, welcher dreyßig Fuß hoch und drüber wächſet, trägt Früchte, von denen drey, vier bis fünfe, aus den Knoten der Aeſte hervorkommen und davon jede an einem langen Stiele hängt. Dieſe Früchte ſind braunrothe Beeren von verſchiedner Gröſſe, die, wenn ſie gänzlich reif ſind, einen vortreflichen Geſchmack haben. Ehe dieſelben reif werden, gehet aus ihnen ein ſcharfer milchichter Saft heraus. Ritzt man die Rinde des Stammes oder auch die Blätter, ſo quillt ebenfalls eine groſſe Menge eines milchigten Safts hervor, welcher bald in eine ſehr weiſſe, aus vielen kleinen Körnern beſtehenden Maſſe zuſammenbäckt und ſeinem Gewebe nach dem Ambra gleichet, und demſelben auch in den übrigen Eigenſchaften nahe kömmt. In der Wärme wird dieſe Maſſe weich, an der Flamme entzündet ſie ſich und verbreitet einen nicht unangenehmen Geruch. Der Baum wächſet auf Cayenne und in Guiane, und wird von den Caraiben *Couma* genennet. Die Negern führen die erwähnten Früchte auf die Märkte in Cayenne, und die Creolen eſſen ſie zum Nachtiſch und rechnen ſie unter die guten Früchte.

21) CRATAEGVS Oxyacantha, foliis obtuſis, ſubtrifidis, ſerratis. *Linn.* Spec. plant. 683. — *White Thorn. Haw-thorn.* — Fr. Epine blanche. Aubepine. Noble Epine. — Weißdorn. Gemeiner Hagedorn. Mehldorn. Mehlfäßgen.

Die Beeren dieſes ſtachlichten Strauchs oder Baums, welcher in faſt ganz Europa ſehr gemein iſt, werden gegen den Herbſt reif, ſie ſehen alsdenn roth

aus

aus und bestehen aus einem gelben, süssen, mehlichten und schleimichten Fleische, worinnen ein oder zween Saamen liegen. Es werden diese Beeren von armen Leuten in Deutschland roh gegessen, auch kann man aus denselben durch die Gährung eine Art von Wein bereiten.

22) CRATAEGVS Azarolus, foliis obtusis, subtrifidis, subdentatis. *Linn.* Sp. pl. — Engl. *Lazarole.* Fr. Azarolier de Provence. — Azerolbaum. Lazerolbaum.

Dieser Baum wächset in Italien, Languedoc und in der Levante wild, er wird aber auch in Deutschland und England in den Gärten gezogen. Seine Früchte, die sogenannten Azaroläpfel, sind rundlicht, von äpfelförmiger Gestalt, roth und ohngefähr von der Grösse der Mispeln. Sie haben keinen Geruch, aber einen süßlichtsäuerlichen, ein wenig zusammenziehenden Geschmack. Man ißt sie roh und auch mit Zucker eingemacht zum Nachtische.

Der scharlachrothe Hagedorn, (*Crataegus coccinea Linn.* — Fr. Azerolier du Canada) welcher in Nordamerika einheimisch ist und grosse birnförmige, scharlachrothe Früchte trägt; der virginische Azerolbaum oder Hahnensporn (*Cr. Crus galli L. Carolina Haw with strong spines.* Fr. Cuisse de Coq. Epine luisante de Virginie), welcher ebendaselbst wächset und gleichfalls grosse scharlachrothe Früchte trägt; der filzigte Hagedorn (*Crat. tomentosa L.* Engl. *Lord Islay's Haw.*) welcher in Virginien und Carolina zu Hause ist und auf dessen gelber Frucht man von den zurückgebliebenen Blumenkelch einen grossen blättrigen Nabel siehet, und der schwedische Mehlbeerbaum (*Crataegus Aria* Var. *suecica Linn.*),

welcher der Eigenschaft seine Früchte nach mit dem gemeinen Mehlbeerbaum übereinkömmt, tragen ebenfalls eßbare Früchte.

23) CRATAEVA Tapia, inermis, foliis integerrimis; foliolis lateralibus basi antica breuioribus. *Linn.* Spec. plant. 637. — *Garlick-Pear.* — Fr. Anona à trois feuilles. — Der Tapia oder Stinkapfelbaum. Knoblauchsbirnen.

Dieser Baum ist in beyden Indien einheimisch. Die Früchte desselben sind rund, von der Grösse einer Pommeranze und mit einer harten braunen Schaale umgeben, die ein mehlichtes mit vielen schwarzen nierenförmigen Saamen angefülltes Fleisch in sich schliesset; ihr Geschmack ist süß und weinartig, sie haben aber einen Knoblauchgeruch, den sie auch dem Fleisch der damit gefütterten Thiere mittheilen; dem ohngeachtet aber werden sie doch in Zeylon, Java und Amerika öfters zum Nachtisch aufgesezt. Dieser Baum läßt sich auch in Europa in den Gewächshäusern ziehen, wo er wie eine Annona behandelt werden muß.

24) CRESCENTIA Cujete. *Linn.* Spec. plant. 872. *Iacq.* Amer. 175. *Calabash-tree.* Fr. Calbasier. — Der Cujete. Der schmalblättrige Kürbisbaum.

Dieser Baum ist in Brasilien und auf verschiednen amerikanischen Inseln einheimisch. Die Frucht desselben ist eine grosse einfächerichte Beere, welche unter einer harten Schaale in einem saftigen Marke viele herzförmige, flache und spitzige, zweyfächerichte Saamen enthält. Die Gestalt der Früchte ist an verschiednen Bäumen so wie auch die Grösse derselben verschieden;

den; denn sie sind bald rundlicht, bald kugelrund, bald eyrund: und ihre Grösse beträgt bisweilen nur zween Zoll, bisweilen aber einen Fuß im Durchmesser. Auch ihr Geschmack scheint verschieden zu seyn; denn Miller nennet ihr Mark herbe: Houttuyn (Linn. Pflanzensyst. durch Panzern B. II. S. 126.) hingegen eignet ihm einen angenehmen säuerlichten Geschmack zu und sagt, es sey sehr nahrhaft und diene den Caraiben, wenn sie in den Wäldern jagen, häufig zur Erfrischung. Nach Jacquins Berichte bereiten die dasigen Einwohner einen Syrup daraus, den sie Calebassesyrup nennen und gegen Brustkrankheiten gebrauchen. Aus der harten Schaale der Frucht machen die Negern auf St. Domingo allerley Hausgeräthe, Körbe, Töpfe, Wagschaalen Eßlöffel u. s. w.

25) DILLENIA indica. *Linn.* Sp. pl. 754. — Ostindische Dillenie. Rosenapfelbaum.

Die rosenförmigen Blumen dieses ostindischen Baums sitzen auf dicken viereckigten Stielen und bilden anfangs Knöpfe von der Grösse einer Pomeranze; sie haben fünf dicke, grüne, löffelförmige Kelchblätter, in denen fünf weißlichte Blumenblätter viele Staubfäden und ein zwanzigeckigter Fruchtknoten stehet. Diese schönen und wohlriechenden Blumen bleiben einige Tage lang geöfnet; sodann schliessen sich die Blumenblätter und bilden auf diese Art eine apfelförmige Frucht. Die Blumen- und Kelchblätter bleiben bis zur völligen Reife geschlossen, hierauf entfalten sie sich aufs neue wie eine Rose, in deren Mitte eine aus vielen Saamengehäusen bestehende, rundlichte, in viele, bis zwanzig Ecken abgetheilte Frucht sitzt. Jedes solches Saamengehäuse enthält acht Saamen, welche in einem weichen mit vielem gelben schleimichten Safte

angefüllten Marke liegen. Die unreifen Früchte sind sauer und es können solche anstatt der Citronen zu Saucen gebraucht werden; wenn sie aber reif sind, so hat das erwähnte Fleisch einen angenehmen süssen oder säuerlichten Geschmack, welches roh oder eingemacht von den Indianern, die den Baum *Syalita* nennen, gegessen wird.

26) EMPETRVM nigrum, procumbens. *Linn.* Spec. pl. 1450. Erica baccifera procumbens *C. Bauh.* Pin. 436. — *Crow-berries. Crackeberries. Blackberried Heath.* — Fr. Camarigne. Bruyere à fruit noir. Vacinet noir. — Rauschbeere. Schwarze Rauschbeere. Affenbeere. Schwarze Felsenstrauchbeere. Krähenbeere.

Diese Pflanze findet man in Schweden, Rußland, England, Oesterreich und der Schweiz auf den kältesten Gebirgen, wo sie auf dem unfruchtbarsten Boden fortkömmt. Sie trägt schwarze und runde Beeren, welche den Wachholderbeeren einigermaßen ähnlich sind, deren jede neun Saamen enthält. In Schweden und Kamtschatka werden diese Beeren von den Kindern gegessen; sie bringen aber, wenn sie zu häufig genoßen werden, Schwindel und Kopfschmerzen zuwege. Ihr Geschmack ist sehr herb und sauer, und es halten einige solche für ein dienliches Mittel gegen den Scorbut. Die Grönländer wissen durch die Gährung eine Art von Wein und eine ziemlich angenehme Limonade daraus zu bereiten. (S. *Linn.* Flor. lappon. 306.) In Island thut man diese Beeren in grosse Gefäße, gießt Wasser darauf, und läßt sie lange Zeit stehen, da denn das Wasser den Saft aus selbigen herauszieht; diesen trinkt man daselbst allein oder vermischt ihn

mit

mit Molken. Olaffen bemühte ſich vergebens, aus dem ausgepreßten Safte dieſer Beeren durch die Gährung einen Wein zu erhalten. (S. deſſen Reiſe B. I. S. 92.)

27) EMPETRVM album, erectum. *Linn.* Sp. plant. 1450. Erica erecta baccis candidis *C. B.* — Engl. *White berried Heath.* Fr. Camaringne blanche. Empetre. Genievre doux. Vacinet blanc. — Weiſſe Rauſchbeere.

Dieſe ſtrauchartige Pflanze findet man in Portugall, woſelbſt ſie *Camarinna* genennt wird. Ihre Früchte ſind weiß, perlenartig, durchſichtig, ſehr ſaftig und von einem ſauren Geſchmack, und es können ſolche ſo wie die ſchwarzen Rauſchbeeren, nach Duhamel, zu einer angenehmen Limonade gebraucht werden.

28) EPHEDRA diſtachya, pedunculis oppoſitis: amentis geminis, *Linn.* Sp. pl. 1472. — *Shrubby Horſe-tail.* — Fr. Raiſin de mer. — Europäiſche Meertraube. Kleiner Seeroßſchwanz. Staudigter Roßſchwanz.

Dieſe Pflanze wächſet in den ſüdlichen Ländern von Europa am Seeufer; ihre Beeren ſind rund, von rother Farbe und etwas kleiner als eine Kirſche; ihr Geſchmack iſt ſäuerlicht ſüß und angenehm.

Die ſibiriſche Meertraube (*Ephedra monoſtachya Linn.*) welche auf unfruchtbaaren Bergen und Feldern wächſet, trägt ebenfalls Beeren, welche in der Sommerhitze zur Erquickung dienen. (Siehe auch oben S. 164.)

29) ERICA purpuraſcens, antheris muticis exſertis, corollis campanulatis, ſtylo exſerto, foliis

liis quaternis, floribus ſparſis. *Linn.* Syſt. Veg. p. 306. Erica procumbens, dilute purpurea. *C. B.* Pin. 486. — Röthlichte Heide.

Die röthlichte Heide wächſet in den ſüdlichen Theilen von Europa. In Liſſabon werden im September und October die Beeren davon auf dem Markte verkauft und gegeſſen; man giebt ſie auch zur Löſchung des Durſtes in hitzigen Fiebern.

30) FICVS Benjamina, foliis ouatis, acuminatis, transuerſe ſtriatis, margine laeui. *Linn.* Syſt. Veg. p. 774. — Der Banjanenfeigenbaum.

In Oſtindien wird dieſer Baum *Pirſjaar* genennet. Er hat einen kurzen und dicken Stamm, deſſen Aeſte auf eine beſondere Weiſe durch einander gewachſen und mit vielen kleinen, eyrunden, zugeſpitzten und mit feinem Queerſtriefen bezeichneten Blätter dicht beſezt ſind. Die Feigen ſind rund von der Gröſſe der Schlehen, von ſchwarzer Farbe und bey völliger Reife ſüß und eßbar. In Baleya werden die reifen Feigen roh gegeſſen; die halbreifen aber ſchneidet man in Stücken, trocknet ſie und kocht ſie an den Reis. — Die Blätter dieſes Baums ſind ebenfalls ſchmackhaft und dienen den Indianern zu einem Nahrungsmittel.

31) FICVS bengalenſis, foliis ouatis, integerrimis obtuſis; caule inferne radicato. *Linn.* Sp. pl. 1514. — Fr. Figuier Pipal du Bengale. — Bengaliſcher Feigenbaum. Wilder oſtindiſcher eßbarer Feigenbaum.

Die Früchte dieſes in Oſtindien und auch in Amerika wild wachſenden Baums, ſind nicht groß, rund, hochroth und mit weißen Punkten beſprengt. Sie enthalten

halten ein weißes und hartes Fleisch, in dem viele trockne Saamen liegen. Bey völliger Reife sehen sie schmutzigweiß aus und haben keinen besondern Geschmack. Zum Eßen sind sie am tauglichsten, wenn sie nur halb reif sind, und sodann haben sie einen wäßrigten zusammenziehenden Geschmack und sind schwer zu verdauen. Die Indianer essen diese Feigen roh mit Salze, Canarienfrüchten und getrockneten Fischen; auch kochen sie das harte Fleisch derselben, nachdem sie es von den Kernen befreyet haben, mit verschiednen Kräutern oder mit Reiß in Wasser. — An der malabarischen Küste giebt man dem Baum den Namen *Per-alu*.

32) FICVS racemosa, foliis ouatis, integerrimis, impresso-punctatis; caule arboreo. *Linn.* Syst. Veg. 774. Traubentragender Feigenbaum.

Dieser Baum wird in Malabar *Atty-alu* genennt. Die Früchte desselben sind eßbar. Es wachsen solche auf kurzen dicken Stielen in traubenförmigen Büscheln; sie gleichen den gemeinen Feigen, sind unreif grün und milchigt, reif aber von röthlichter Farbe. — Die Blätter werden von den Indianern zu Fisch- und Fleisch-Saucen, und auch vor sich, von denselben zur Speise gebraucht.

33) FICVS pumila, foliis oblongo-ouatis, acutis, integerrimis, subtus reticulatis; caule articulato repente. *Linn.* Syst. Veg. p. 774. — Zwergfeigenbaum.

Man findet diesen strauchartigen Feigenbaum in Amboina, China und Japan, woselbst er an den Felsen, Mauern und Bäumen hinaufkriechet. Alle Theile desse-

deſſelben enthalten einen milchigten Saft. Seine Früche wachſen mehrentheils einzeln auf dicken Stielen in den Winkeln der Blätter, und es ſind ſolche ohngefähr ſo groß als eine Wallnuß; wenn ſie reif ſind, ſo ſehen ſie hochroth oder braun aus und haben einen ſüßen Geſchmack. In Japan werden ſie gegeſſen, (*Thunberg* Fl. jap. p. 33), woſelbſt es auch eine Spielart mit größern Blättern und kleinern ſüßern Früchten giebt.

Auf den neuen Hebridiſchen Inſeln im Südmeere, hat Herr Forſter einige Feigenbäume entdeckt, welche daſelbſt gepflanzet werden, und von denen die Blätter und Früchte eßbar ſind. Dieſer Naturforſcher legt ihnen die Namen: *Ficus ſeptica*, *aſpera*, *ſcabra* und *Granatum* bey. (S. Forſters Bemerkungen. S. 143).

34) GENIPA americana, *Linn.* Spec. plant. 251. Ianipaba. *Marcgr.* braſ. 92. Engl. *The twining American Peach.* Fr. Genipamier d'Amerique. Amerikaniſcher Genipabaum.

Die Früchte dieſes Baums, welches zweyfächrigte eyförmige Beeren von der Gröſſe einer Pommeranze und oben und unten zugeſpitzt ſind, enthalten, bey völliger Reife, ein ſaftiges, ſäuerlichtes, kühlendes, wohlriechendes Fleiſch, worinnen herzförmige Saamen zerſtreuet liegen; das Fleiſch eßen die Amerikaner vorzüglich in hitzigen Krankheiten roh. — Mit dem Safte der unreifen Früchte, welcher eine dauerhafte ſchwarze Farbe giebt, beſtreichen dieſe Völker ihre Geſichter, wenn ſie zu Felde ziehen, um ſich dadurch ein fürchterliches Anſehen zu geben. Dieſer Baum erreicht eine Höhe von achtzig und eine Dicke

ke von fünfzehn Fuß und iſt im mittägigen Amerika einheimiſch.

35) GLOBBA vuiformis, ſpica laterali, *Linn.* Syſt. Veget. 67. — Traubenförmige Globbe.

Die Pflanze wird von den Malayen *Makuy* der *Maroy* genennt. Sie trägt wohlſchmeckende Beeren, die in Trauben, wie die Weintrauben, wachſen und von den Kindern ausgeſogen werden.

36) GREWIA orientalis, foliis ſublanceolatis *Linn.* Sp. pl. 1376.— Engl. *Grewia with ſpear-ſhaped leaves.* Oſtindiſche Grewie. Waelmendya. Pai Paroea. Couradi.

GREWIA microcos, foliis ouato-oblongis, floribus paniculatis. *Linn.* Syſt. Veg. 689.— Fr. Microcos à fleur en panicule. — Riſpentragende Grewie. Kohu-Kirilla. Schageri-Cottam.

Die Beeren von der erſtern Art ſind flachrund, ſafrangelb und mit langen weißlichten Haaren beſetzt; die von der andern Art hingegen ſind länglicht eyrund, birnförmig und von einer glänzend ſchwarzen Farbe. Sie werden ihres ſüßen Geſchmacks wegen von den Indianern gegeſſen. — Die aſiatiſche Grewia oder kleine Cocos (*Grewia aſiatica Linn.* Fr. Le Falſe) wird in den Gärten von Pondicherry gepflanzet. Die Frucht derſelben iſt eine dunkelrothe Beere mit zwey Saamenkörnern; ſie hat einen angenehmen ſäuerlichten Geſchmack und beſitzt kühlende Eigenſchaften. Sonnerat Reiſe nach Oſtindien und China. B. II. S. 191).

37) HE-

37) HELICONIA Bihai. *Linn.* Syſt. Veg. p. 204. Fr. Heliconie Muſa. — Bihai.

Dieſes Gewächſe, welches in beyden Indien einheimiſch iſt, hat dem äuſſern Anſehen nach mit dem Piſang (Muſa) ſehr groſſe Aehnlichkeit, ſo daß ſie anfangs Linné für die Mutterpflanze der übrigen Arten der letztgenannten Gattung hielt. Die Frucht wird von den Indianern, roh, gekocht und unter der Aſche gebraten, gegeſſen.

38) HIPPOPHAE Rhamnoides, foliis lanceolatis. *Linn.* Spec. plant. 1452. — *Baſtard Rhamnus. Sea-Buckthorn.* Fr. Rhamnoide. Hippophae Argouſſe. Lumiére du cheval. — Sanddorn. Hafendorn. Seedorn. Seekreuzdorn. Weidendorn. Rothe Schlehen.

Es wächſet dieſer Strauch in ſandigten Gegenden durch faſt ganz Europa. Seine Beeren ſind rund, von goldgelber oder röthlichter Farbe, und enthalten in einem gelben, ſehr ſauren und herben Safte, einen rundlichten Saamen. Sie beſitzen kühlende Eigenſchaften und reitzen den Appetit. Die Finn- und Lappländer machen aus dieſen Beeren Saucen an ihre Fiſche; auch wird von den Einwohnern am bothniſchen Meerbuſen ein Rob von angenehmem Geſchmack daraus bereitet. In Lion macht man ebenfalls einen ſauren Saft (Omphacium) daraus. (Vicat. Mat. medic. B. II. S. 195).

39) IVNIPERVS communis. *Linn.* Wachholderſtrauch. (S. Th. I. S. 240).

In Island werden die Wachholderbeeren, beſonders die vom zweyten oder dritten Jahre geröſtet, und man bereitet daſelbſt ein dem Coffee ähnliches Getränk daraus. (Olaſſen B. I. S. 231).

40) IXO-

40) IXORA coccinea, foliis ovalibus, semiamplexicaulibus, floribus fasciculatis. *Linn.* Spec. pl. 159. Flamma sylvarum. *Rumph.* Amb 4. p. 105. — Fr. Ixore écarlatte. Die schachrothe Jrore.

Dieser Strauch, welcher fast überall in Ostindien einheimisch ist, und auf der malabarischen Küste *Schetti*, in Zeylon *Ratambala* oder *Katabala* und in Java *Djarong* genennt wird, trägt rundlichte Beeren, welche anfangs grünlicht, hernach purpurroth und endlich ganz schwarzroth aussehen, und ein süßes, weißlichtes saftiges Fleisch enthalten, worinnen drey bis vier Saamen liegen. Diese Beeren sind oft nicht gröſſer als Wachholderbeeren, manchmal aber erreichen sie die Gröſſe kleiner Pflaumen. Diese Früchte werden von den Indianern gegessen und die Blumen dieses Strauchs ihrem Götzen Jrora geopfert. — Die weiße Jrora (*Ixora alba Linn.* Fr. Ixore blanche), welche in Malabar *Bem - Schetti* und in Java *Manuar* genennt wird, hat länglichte, gelblichte Beeren von einem süßlichten mehlichten Geschmack, welche ebenfalls eßbar sind.

41) LANTÂNA annua, foliis oppositis, caule inermi, spicis oblongis. *Linn.* Sp. pl. 874. — Jährige Lantana.

Die Früchte dieser Pflanze, welche in Amerika einheimisch ist, sind groß, länglicht, von purpurrother Farbe, saftig und durch schmale, lanzenförmige Deckblätter von einander abgesondert; sie wachsen in länglichten Aehren und werden wie in Europa die Himbeeren gegessen.

42) LIMONIA acidissima, foliis pinnatis, spinis foliariis. *Linn.* Syst. Veg. 335. — Limo-

nia pinnatifolia, *Houttuyn* (Pflanzensyst. durch Panzern B. I. S. 616) — Fr. Arbre à feuille d'Anis. — Gefiederte Limonelle. Anisblatt. Kleeapfel.

Dieser Baum wächset in Ostindien. Die Früchte desselben sind kleine runde Beeren, welche anfangs grün und weiß puncktirt sind, bey völliger Reife aber goldgelb oder citronfärbig werden. Ihr Schaale ist fest, jedoch leicht zerbrechlich und siehet der Citronenschaale nicht unähnlich; unter derselben liegt das Fleisch der Frucht, welches locker ist und einen sauren, etwas bittern und gewürzhaftn Saft einschliesset, welcher drey, in besondere Häutchen eingehüllte, blaßgelbe Saamen umgiebt. Man hält diese Früchte für ein magenstärkendes Mittel. In Batavia, wo diese Frucht *Madja* genennt wird, ißt man sie mit Zucker, allein es ist solche, selbst mit diesem Zusatze, nicht den Geschmack eines jeden angenehm.

43) LIMONIA aurantifolia, foliis simplicibus, petiolo cordiformiter alato, ramis spinosis, *Houttuyn.* Linn. Pflanzensystem durch Panzern B. I. S. 618. — Pommeranzenblättrigte Limonelle.

Zu dieser Art gehören verschiedene Bäume, welche Rumph unter dem Namen *Limonellus* beschreibt, und es verdient, nach Houttuyns Meinung, diese Art den Namen *Limonia acidissima* mit mehrerem Rechte als wie die vorhergehende. Die besagten Bäume wachsen auch in Westindien wild und werden so hoch als wie starke Aepfelbäume; ihre Blätter sind nur halb so groß als wie die Citronenblätter und ihre Blumen verhältnißmäßig kleiner. Man bereitet aus diesen Blumen ein vortrefliches Oel, dergleichen man auch aus den Schaa-

len der Früchte preßet. Diese Früchte sind in Surinam sehr gemein, wo sie mit Zucker, Salz oder Salzwasser eingemacht fast zu allen Speisen gegessen und auch nach Europa verschickt werden.

44) MELASTOMA rubra, foliis subcordatis, sessilibus, floribus axillaribus. *Aublet* Hist. des plant. p. 416. — Fr. Le Melastome velu. Haarigter Schwarzmund.

Dieser Strauch ist im französischen Guianne einheimisch. Er treibt aus einer Wurzel mehrere, einen bis zween Fuß hohe Stengel, die oben mit eyförmig spitzigen, leicht gezähnten, filzigten Blättern, besezt sind, welche auf der obern Seite grün, auf der untern röthlicht, mit fünf Ribben durchzogen, uud fest ansitzend sind. Die Blumen kommen in den Winkeln der Blätter oder über dem Stamm einzeln hervor. Die Blumenkrone siehet purpurfärbig aus. Die Frucht ist eine saftige, rothe, zottigte, an den Kelch angewachsene und mit fünf Fächern versehene Beere, welche eßbar ist und einen süßen Geschmack hat.

45) MELASTOMA succosa, foliis ouatis, hirsutis, asperis, subtus incanis, fructu purpurascente. *Aublet* l. c. pag. 418. — Fr. Melastome à fruit purpurin. — Saftiger Schwarzmund.

Es ist dieses ein zehn bis zwölf Fuß hoher Strauch, welcher in den Wäldern in Cayenne und Guiane wächset und zu verschiedenen Zeiten im Jahre Blumen und Früchte trägt. Die Blätter desselben sind einander entgegengesezt, eyförmig, spizig, ganz, mit fünf Rippen durchzogen, auf der obern Fläche rauchhaarigt und rostfärbig, auf der untern aber filzigt; die jungen

Blätter sehen fleischfärbig aus. Die Blumen sind aufsitzend und es kommen solche aus den Winkeln der Blätter, unmittelbar über dem Orte wo die Jüngern stehen, traubenförmig hervor; sie bestehen aus fünf weißen, rundlichten, kreisförmig geordneten Blumenblättern. Die Frucht ist eine rauchhaarigte, röthlichte Beere, von der Grösse einer Gartenstachelbeere: sie ist mit den Ueberbleibseln des Kelchs besezt und durch sehr feine Häute in fünf Fächer abgetheilet. Jedes Fach ist mit vielen kleinen Saamen erfüllt, welche in einer süssen, weichen, schmelzenden und röthlichten Substanz liegen. Diese Früchte haben einen vortreflichen Geschmack, und werden von den verschiedenen in Guiana wohnenden Völkern allgemein aufgesucht. Die Creolen nennen die Beeren Caca Henriette. Das Decockt der Blätter dieses Strauchs, welche ein zusammenziehendes Wundmittel sind, wird daselbst zur Reinigung der Wunden und Geschwüre gebraucht.

46) MELASTOMA arboreſcens, foliis ſubrotundis, quinqueneruiis; floribus corymboſis, petalis baſi bifidis. *Aublet* l. c. p. 420. — Fr. Le Melaſtome arbre. — Baumartiger Schwarzmund.

Der Stamm dieses Baums erreicht eine Höhe von sechzig Fuß und hält bis anderthalb Fuß im Durchmesser; es entspringt derselbe aus der Vereinigung vieler dicken, platten, von einander entfernten Ribben (coſtae), welche sich oberhalb der Erde weit ausbreiten und den Stamm umgeben und gleichsam unterstützen. Die Zweige brechen erst aus dem obern Theile des Stamms hervor. Die Frucht ist eine gelblichte, runde, mit einem Nabel versehene und den Zähnen

nen des Kelchs umgebene Beere von der Gröſſe einer kleinen Miſpel, welche ſich in fünf Fächer theilet, in denen ſehr viele kleine Saamen in einem weichen, ſüſſen, eßbaren, wohlſchmeckenden Marke liegen. Die Frucht iſt den Einwohnern unter dem Namen Mêle bekannt. Aublet fand dieſen Baum bey Arroura in Guiana im Auguſt blühend und im November trug er Früchte.

Melaſtoma flaueſcens, foliis ouatis, quinqueneruiis, ſubtus incanis. *Aublet* l. c. pag. 423. — Fr. Le Melaſtome jaune.

Es iſt dieſes ein Baum von mittlerer Höhe, der in Anſehung der Lage, Geſtalt und Farbe der Blumen und der Früchte, welche einen angenehmen Geſchmack haben, mit der vorhergehenden Art überein kömmt. Aublet fand ihn in den Sinemariſchen Wäldern in Guiane.

Melaſtoma ſpicata, foliis ouato-oblongis, acuminatis, piloſis; floribus carneis, ſpicatis. *Aublet* l. c. p. 423. — Le Melaſtome à épi.

Die Frucht dieſes kleinen, ebenfalls in Guiane einheimiſchen, Baums iſt rauchhaarigt, eyförmig, von einer Roſtfarbe, an den Kelch angewachſen und mit den Zähnen deſſelben beſetzt. Sie beſtehet aus fünf Fächern, in denen in einem ſaftigen und ſchmackhaften Fleiſch, viele kleine Saamen liegen.

Melaſtoma agreſtis, foliis ouato-oblongis, floribus albis, paniculatis. *Aublet*. l. c. pag. 425. — Le Melaſtome champêtre.

Die perennirende Wurzel dieſer in Cayenne an alten Mauren und an den Ufern der Bäche wachſenden

Pflanze treibt viele äſtige, rauchhaarigte, gerade, zween bis drey Fuß hohe Stengel, welche alle Jahre eingehen und im künftigen Jahre durch neue erſetzet werden. Sie trägt haarigte, eyförmige, ſaftige Beeren von einem guten Geſchmack, welche von den Creolen gegeſſen werden.

Melaſtoma elegans, foliis cordatis, pilosis, elegans crenatis, floribus corymbosis. *Aublet* l. c. p. 427. — Le Melaſtome elégant.

Die Frucht dieſer Pflanze, welche dem Herrn Aublet eine zweyjährige zu ſeyn ſchien, und in Cayenne an alten Mauern wächſet, iſt eine haarigte, ſaftige, bläulichte Beere, welche einen ſüſſen und angenehmen Geſchmack hat und von den Kindern in Cayenne gegeſſen wird.

47) MELASTOMA acinodendron, foliis denticulatis, ſubtrineruiis, ouatis, acutis. *Linn.* Sp. pl. 558. — *American Goosebery-tree.* — Fr. Melaſtome à fruit des groſſeilles. Arbre qui porte des pepins. — Beerbaum.

Man findet dieſen Baum auf den Bergen und in den Wäldern von Jamaika und andern warmen Gegenden von Amerika. Er trägt weiſſe Blumen, die in lockern, ährenförmigen Büſcheln am Ende der Zweige wachſen, und auf welche kleine, violettblaue, mit dem Kelch gekrönte Beeren folgen, welche ſüß und eßbar ſind.

Melaſtoma groſſularioides, foliis denticulatis, tripliueruiis, ouatis, acuminatis. *Linn.* Spec. pl. 558. — Fr. Groſſeillier de Surinam. — Stachelbeerartiger Schwarzmund.

Dieſe

Diese Art ist vorzüglich in Surinam einheimisch; sie trägt ebenfalls eßbare Früchte. — Die Beeren vom borstigen Schwarzmund (*Melastoma hirta Linn.*) welche von blauer Farbe, von süssem Geschmack und gröſſer sind, als die von den beyden vorhergehenden Arten, werden im südlichen Amerika gegessen. — Der schwarze Erdbeerbaum oder malabathrische Schwarzmund (*Melastoma malabathrica Linn.*) ist in Ostindien zu Hause, und wird daselbst *Kadali* und in Zeylon *Bothya* genennt. Seine Früchte sind rundlicht, von purpurrother Farbe, mit dem Kelche gekrönt und es enthalten solche ein purpurrothes schmackhaftes Fleisch. Die Früchte vom rauhen Schwarzmund (*Melastoma aspera Linn.*), welcher in Ostindien wächset, welche rund und glatt sind und in einem schwarzen Fleisch viele kleine Saamen einschlieſſen, sollen ebenfalls eßbar seyn.

48) MESEMBRYANTHEMVM edule, foliis aequilateri triquetris, acutis, strictis, impunctatis, connatis carina subserratis, caule ancipiti. *Linn.* Spec. pl. 695. Engl. *The Hottentot-Fig.* Fr. Figuier des Hottentots. Figue de mer à grandes fleurs. Figue marine. Souci de mer. — Eßbare Zaserbäume. Hottentottenfeige.

Diese Pflanze wächset auf dem Vorgebürge der guten Hofnung an sandigten Seeufern. Ihre Blumen sind beynahe einer Handbreit groß, die Blumenblätter derselben glänzend hellgelb, und die Staubfäden pommeranzenfärbig. Die Frucht ist eine fleischichte Kapsel, die, wenn sie ihre völlige Reife erlangt hat, so groß als eine kleine Feige wird, und viel ihres saftigen, süssen und wohlschmeckenden Fleisches

wegen von den Hottentotten gegessen wird, daher ihr auch der Name Hottentottenfeige beygeleget worden ist. Auch die Europäer finden diese Frucht schmackhaft.

49) MESPILVS Amelanchier, inermis, foliis ovalibus serratis, cauliculis hirsutis. *Linn.* Sp. pl. 685. Fr. Amelanchier. — Quantelbeerenbaum. Fliegenbeerenbaum.

Dieser Strauch wächset in der Provence, in der Schweiz und in Oestereich wild; er trägt runde Früchte von schwarzblauer Farbe, die etwas grösser sind als die Früchte des Hagedorns, und welche in einem sehr schmackhaften, honigsüssen und saftigen Fleisch sechs bis zehn Saamen enthalten. — Die Zwergmispeln, (*Mespilus Chamaemespilus Linn.* Engl. *Dwarf Medlar.* Fr. Alizier de Mont d'or. Faux Nefflier) sind ebenfalls eßbar; sie sind ganz schwarz, mit einer weissen Wolle bedeckt und enthalten zween bis fünf Saamen.

50) MESPILVS iaponica, inermis, foliis oblongis, apice serratis, subtus tomentosis. *Thunberg.* Flor. iap. pag. 206. Iaponice. *Fiwa it. Biwa. Kuikuin.* Japanischer Mispelbaum.

Es ist dieses ein grosser und hoher Baum, welcher in den mehresten Provinzen von Japan gemein ist. Seine Zweige sind dick und etwas knotigt; die Blätter stehen wechselsweise auf kurzen Stielen; sie sind länglicht, stumpf, nach unten zugespitzt, ganz, nach der Spitze zu gezähnt, in die Höhe gerichtet, an der Spitze zurückgebogen, und mit parallelen Ribben besetzt: auf der obern Seite sind sie hellgrün und glatt, auf der untern aber mit einer aschgrauen Wolle bedeckt

und

und in der Mitte derſelben gehet eine ſtarke Ribbe fort. Die Blumen kommen an den Spitzen der Zweige in einer zuſammengeſetzten Aehre hervor; ſie enthalten zwanzig fadenförmige, mit runden Staubbeuteln beſetzte Staubfäden, welche ſich in den Kelch einſenken und einen rauchhaarigten Fruchtknoten, auf welchem fünf, mit einfachen ſtumpfen Narben, beſetzte Griffel ruhen. Der Fruchtknoten wird zu einer eyförmigen Beere von der Größe einer Kirſche, welche gelb und markigt iſt, und einen bis fünf Saamen von der Gröſſe einer Erbſe enthält. Der Geſchmack dieſer Frucht iſt ſäuerlichſüß und gleichet dem Geſchmack der Aepfel, wie auch überhaupt dieſe Miſpel dem Herrn Thunberg faſt eher einer ein- bis fünffächerigten Apfelfrucht als einer Beere zu gleichen ſchien.

51) MORINDA citrifolia, arborea, pedunculis ſolitariis. *Linn.* Spec. plant. 250. — Bancudus latifolia. *Rumph.* Fr. Morinde à feuilles de Citron. — Indianiſcher Maulbeerbaum mit Citronblättern. Breitblättrigten Bancudienbaum.

Die Früchte dieſes oſtindiſchen Baums, welche von der Gröſſe eines mittelmäßigen Eyes ſind, haben ein ſaftiges Fleiſch ohne Geſchmack. Die Indianer braten dieſelben in heiſſer Aſche und eſſen ſie zur Stillung des Durſts in Gallenkrankheiten und halten ſie ihres ſchleimichten Safts wegen in der Engbrüſtigkeit, Schwindſucht und dem Seitenſtechen für heilſam. Man ziehet den Baum um der erwähnten Eigenſchaften willen in Oſtindien in Gärten.

52) MORINDA Royoc, procumbens. *Linn.* Spec. pl. 250. — Indianiſcher Maulbeerbaum. Royoc.

Diese baumartige Pflanze wächset in den südlichern Ländern von Amerika, und nach Aublets Berichte auf den Hügeln im französischen Guiane. Die Früchte derselben, welche den Maulbeeren ähnlich sehen, werden von den Amerikanern gegessen, die Europäer hingegen finden keinen Geschmack daran. Aus der gelben Wurzel sollen sich die dasigen Völker eine Dinte bereiten.

53) MORVS papyrifera, foliis palmatis, fructibus hispidis. *Linn.* Spec. pl. 1399. — Fr. Murier à papier de la Chine. — Papiermaulbeerbaum.

Man findet diesen Baum in China und Japan, wo man ihm den Namen *Kaadsi* beyleget, und auch auf der Insel Otaheite. Die Früchte sind rund, grösser als eine Erbse, aus kleinen länglichten Beeren zusammengesezt und mit vielen steifen dunkelrothen Haaren versehen; sie sehen anfangs grün und wenn sie reif sind dunkelroth aus und enthalten sodann einen süssen, sehr angenehm schmeckenden Saft. Die Rinde dieses Baums dienet um Stricke, Zeuge, Tuch und Papier daraus zu verfertigen.

Von dem ostindischen Maulbeerbaum (*Morus indica Linn.*) werden die Blätter als Gemüse gekocht und von den Indianern gegessen. Auch die Früchte haben einen sehr guten Geschmack; sie sind von der Grösse einer Haselnuß, und anfangs weiß, hernach roth und bey völliger Reife schwarz. — Die Früchte des färbenden Maulbeerbaums (*Morus tinctoria Linn.* Engl. *Fustik-wood.* Fr. Bois jaune du Brésil oder Stinkholz, gelbes Brasilienholz) welcher in Brasilien, um Carthagena und auf Jamaika wächset, sind von der Grösse einer Muskaten-

nuß

nuß und von einer gelbgrünen Farbe; man ißt sie sowohl roh, als auch mit Zucker und Wein eingemacht. Vom tatarischen Maulbeerbaum (*Morus tatarica Linn.*) werden ebenfalls die Früchte in der Tatarey gegessen.

54) MORVS rubra, foliis cordatis, subtus villosis, amentis cylindricis. *Linn.* Spec. pl. 148. — Rother virginischer Maulbeerbaum. Nordamerikanischer Maulbeerbaum. (S. Th. I. S. 301).

Dieser Maulbeerbaum ist außer Virginien, auch noch in den Wäldern in Carolina, Maryland, Pensylvanien und im südlichen Theile von Neu-Jersey einheimisch. Die Indianer von der Irokesischen Nation sammlen diese Beeren, trocknen sie an der Sonne und verwahren sie zum Gebrauch in Gefässen. Sie backen solche mit in ihr Brod, welches davon sehr wohlschmeckend wird. Die in Amerika wohnenden Europäer pflegen ebenfalls diese Beeren zu trocknen, und solche auf verschiedene Art bey der Zubereitung der Speisen zu gebrauchen. (Siehe P. Kalm's Abhandlung in der Schwed. Abhandl. B. 38. S. 147.)

55) MOVTABEA guianensis. *Aublet* Hist. des pl. p. 680. — Le Moutabié de la Guiane.

Dieser Strauch, welcher viele rauckigte, zweigigte, und gebogene Stengel aus der Wurzel treibt, ist in Cayenne und Guiana einheimisch. Die Blätter desselben sind wechselsweise geordnet, eyförmig, zugespitzt, kurzstieligt, glatt, steif und unzertheilt. Der Kelch ist einblättrig, röhrenförmig und am Rand in fünf ungleiche Theile eingeschnitten. Die Blumenkrone ist weiß; sie bestehet aus einem Blatte, welches am Rande

in fünf aneinander ſtoßende Lappen ſich theilet. Die Blumen, welche ihrem Geruch nach dem türkiſchen Hollunder gleichen, kommen ſtraußförmig aus den Achſeln der Blätter hervor. Die Staubfäden ſind in einen Körper zuſammengewachſen; auf denſelben ruhen fünf Staubbeutel. Im Grunde des Kelchs iſt ein rundlicher Fruchtknoten befindlich, auf dem ein langer fleiſchigter walzenförmiger, mit einer köpfigten Narbe beſezter Staubweg ſizt. Der Fruchtknoten wird zu einer gelben, kugelförmigen, glatten Beere mit drey Fächern, in deren jedem ein violetter mit weiſſen Punkten beſprengter Kern liegt, den eine ſüße, gallertartige und ſchmelzende Subſtanz umgiebt, welche die Creolen (von denen dieſe Frucht Graine makaque genennt wird,) ſehr gerne ausſaugen. Die Galibis legen dieſem Strauch den Namen *Aymoutabou* bey.

56) MVNTINGIA Calabura. *Linn.* Spec. pl. 728. Muntingia fruticoſa villoſa, foliis ſerratis oblongis, vno latere breuioribus. *Browne* Iam. 245. — Calabura.

Man findet dieſen Strauch in Jamaika und St. Domingo. Die Frucht deſſelben iſt eine gelblicht roſenfärbige, kugelrunde Beere, welche inwendig durch fünf ſehr dünne Scheidewände in fünf Fächer getheilet iſt, die in einem ſaftigen ſchleimichten Fleiſch viele ſehr kleine Saamen enthalten. Dieſe Früchte werden in Curaſſao von den daſigen Einwohnern gegeſſen, die Holländer aber achten ſie wenig (Commelin Hort. amſt. I. p. 157).

57) MYRTVS Pimenta; foliis alternis. *Linn.* Spec. plant. 679. Piper iamaicenſe. Pimenta. — *Iamaica Pepper. All-Spice.* — Fr. Poivre

vre de Iamaique. Pimente. Toute épice. Arbre aromatique de l'Inde. — Jamaikaniſcher oder weſtindiſcher Pfeffer. Nelkenpfeffer. Engliſches Gewürz. Allerley Gewürz.

Die Früchte dieſes in Oſtindien und Jamaika wachſenden Baums ſind runde, glatte, oben mit den vier Kelchblättern beſezte Beeren, von der Gröſſe der Pfefferkörner; ſie enthalten in ihrem Mark zween Saamen. Dieſe leztern haben einen guten Geruch und einen angenehmen aromatiſchen, gelinde zuſammenziehenden und erwärmenden Geſchmack, der etwas von Würznelken, Muskatennüſſen und dem Pfeffer an ſich hat. Sie beſitzen reizende und magenſtärkende Eigenſchaften und werden als ein Gewürz zur allerley Saucen und zu ſolchen Speiſen hinzugeſetzt, deren Geſchmack erhöhet werden muß. — Man nimmt in Oſtindien und Amerika die zum Verkauf beſtimmten Früchte vor ihrer gänzlichen Reife von den Bäumen und trocknet ſie an der Sonne. Sie werden in Amerika von einigen wilden Nationen gemißbraucht, indem ſolche keine andern, als mit dem Jamaikaniſchen Pfeffer gewürzte, Speiſen genießen.

58) OCHNA Iabotapita, racemis terminalibus. *Linn.* Spec. plant. 732. — Fr. Iabotapite de Maregrave. — Jabotapitabaum.

Die Frucht dieſes Baums, welcher in ſüdlichen Amerika am Meerſtrande wächſet, hat eine faſt kegelförmige, gleichſam dreyeckigte Geſtalt und die Gröſſe einen Kirſchkerns; auf derſelben ſitzen oben drey bis vier eyrunde Beeren von gleicher Gröſſe feſt, welche faſt ſo ſchwarz wie unſere Heidelbeeren ausſehen und ebenfalls einen zuſammenziehenden Geſchmack haben. Die Amerikaner ziehen von denſelben auch den nehmlichen

lichen Nutzen und pressen aus den Jatrophafrüchten ein Oel, dessen sie sich zu ihren Sallaten bedienen.

59) PASSIFLORA quadrangularis, foliis indiuisis, subcordatis, integerrimis, petiolis sexglandulosis, caule membranaceo tetragono. *Linn.* Spec. plant. 1556. *Iacq.* Amer. p. 231. — Fr. Granadille. — Viereckigte Passionsblume.

Diese Pflanze welche auf den Caraibischen Inseln in den Gärten gezogen wird, trägt eyrunde, glatte, gelblichgrüne Früchte von der Grösse eines Gänseeyes und von einem angenehmen Geruch; es sind dieselben mit einer schwammichten weichen Schaale überzogen, welche eines Fingers dick, mürbe, weißlicht und ohne Geschmack ist. Das Fleisch der Frucht liegt in einer ziemlich starken Haut, die sich leicht von der Schaale absondern läßt; es ist solches safftig von einem schwachen Geruch und sehr angenehmen süßsäuerlichten Geschmack; in demselben sind viele Saamen enthalten. Man hält diese Früchte in Amerika in hohem Werth, und sezt sie zum Nachtische auf, wo man das aus der Haut herausgenommene Fleisch derselben allein oder mit den Saamen, auch in Wein genießet; es scheint kühlende und erfrischende Eigenschaften zu besitzen. — Die Pflanze wächset in wenigen Monaten empor und bildet dichte Lauben und die Blumen derselben verbreiten einen vortreflichen Geruch; indessen ist doch die Unbequemlichkeit damit verknüpft, daß sich unter derselben oder in der Nachbarschaft Schlangen aufhalten, welche den Ratten und Haselmäusen, die nach den Früchten dieser Pflanze sehr lüstern sind, nachstellen. — Herr Jaquin fand in Terrafirma eine Abart von dieser Pflanze, deren Frucht rundlicht,

von

gen der Gröſſe eines Kindskopfs und in der Mitte ringsherum mit einer Furche umgeben war.

60) PASSIFLORA pedata, foliis pedatis, serratis. *Linn.* Spec. pl. 1360. — Fußförmige Paßionsblume.

Die Früchte dieſer auf St. Domingo befindlichen Art erreichen die Gröſſe eines gemeinen Apfels; ſie haben eine gelbe, dicke und zähe Schaale und enthalten in einem ſaftigen Fleiſch, viele ſehr harte ſchwarze Saamen. Dieſes Fleiſch hat einen ſäuerlichten Geſchmack, es iſt ſehr kühlend und erfriſchend, und dient in hitzigen Fiebern zu einer angenehmen Erquickung. In Braſilien werden die Blumen und Schaalen der Früchte, ſo wie bey uns die von den Pommeranzen eingemacht; auch bereitet man daſelbſt einen Syrup daraus, welcher zur Stärkung des Magens und Erweckung des Appetits dienlich iſt.

61) PASSIFLORA Tiliaefolia, foliis indiuiſis, cordatis, integerrimis: petiolis aequalibus. *Linn.* Spec. pl. 1355. — Lindenblättrige Paßionsblume.

Die Frucht dieſer Art iſt von der Gröſſe eines mittelmäßigen Apfels, von runder Geſtalt, drittehalb Zoll dick, auswendig roth und gelb, inwendig aber weiß. Sie iſt mit einer ziemlich dicken Schaale umgeben, unter welcher in einer wäſſerigten oder ſaftigen ſüſſen Subſtanz, viele Saamen verborgen liegen. Das Vaterland dieſer Pflanze iſt Peru.

62) PASSIFLORA incarnata, foliis trilobis ſerratis. *Linn.* Sp. pl. 1360. — Fleiſchfärbige Paßionsblume.

Dieſe

Diese Art ist in Brasilien, Peru und Virginien einheimisch; sie ist schon seit langer Zeit in Europa bekannt. Das Fleisch dieser Frucht, welche eyrund, von einer blassen Pommeranzengelben Farbe und der Grösse eines mittelmäßigen Apfels ist, ist eßbar und hat einen süssen Geschmack, und es liegen in selbigem viele länglichte rauhe Saamen verborgen. — Die sägenblättrige Paßionsblume, (*Passiflora serratifolia Linn.* Fr. Grenadille à feuilles entières denteléés. Fleur de la Passion.) trägt ebenfalls eßbare Früchte von einem süssen und angenehmen Geschmack.

63) PHYSALIS Alkekengi, foliis geminis integris acutis; caule herbaceo, inferne subrotundo. *Linn.* Spec. plant. 262. — *Winter-Cherry.* — Fr. Coquerelle. Alkekenge commune. Coqueret. — Judenkirschen. Gemeine Judenkirschen. Bockerelle.

Die reifen Judenkirschen sind rothe, saftige Beeren von einem wässerigten säuerlichen Geschmack, welche in einem grossen, aufgeblasenen Kelch von rother Farbe eingeschlossen sind; dieser Kelch ist sehr bitter und man muß die Beere, wenn man sie essen will, sorgfältig aus selbigem herausnehmen. Die Beeren besitzen harntreibende, kühlende und lindernde Eigenschaften und sind, wenn sie in Milch gekocht und mit Zucker versüsset werden, bey verschiednen Krankheiten der Harnwege nützlich. Man macht die Judenkirschen auch in Essig ein und ißt sie als Sallat zum Fleisch.

64) PHYSALIS Ananas. Ananas Physalis.

Die Frucht von dieser Staude hat einen sehr feinen säuerlichten angenehmen Erdbeeren-Geschmack und zugleich das Vorzügliche, daß sie die reinlichste

lichste Frucht ist, weil sie in eine grosse Blase eingehüllt ist, die alle Unreinigkeiten und Insekten von ihr abhält. In Corsika wird sie zum Nachtisch aufgetragen, auch daselbst eingemacht und auf mannigfaltige Art genutzet. Bewahret man dieses Staudengewächs des Winters in einem kalten Hause auf, so dauert es viele Jahre lang aus: des Sommers wächset es in freyem Lande sehr gut, aber die Früchte haben sodann keinen feinen Geschmack. Pflanzet man es aber in Töpfe, die den Sonnenstrahlen viel ausgesezt werden, so bekömmt es einen ungemein verfeinerten Geschmack; die Pflanze blühet sodann von den Hundstagen an, bis in den späten Herbst häufig und liefert täglich reife und zahlreiche Früchte. Sie scheint die *Physalis peruviana*, pubescens, foliis cordatis integerrimis *Linn.* Spec. plant. 1670. zu seyn welche in Lima einheimisch ist. (S. Hirschfelds Gartenkalender auf das Jahr 1784. S. 296.)

65) PIPER peltatum, follis peltatis, orbiculato-cordatis, obtusis, repandis; spicis umbellatis. *Linn.* Spec. plant. 42. — Schildförmiger Pfeffer.

Die Beeren dieser strauchartigen Pflanze, welche man in Ost- und Westindien findet, wachsen in doldenförmigen Aehren. Sie werden von den Kindern daselbst häufig gegessen. — Von dem Siriboa oder Siribaum (*Piper Siriboa Linn.*) gebrauchen die Ostindianer die Früchte, welche einen hizigen pfefferartigen Geschmack haben, oder auch die jungen Blätter dieser Pflanze, zum Kauen mit dem Pinang.

66) PODOPHYLLVM peltatum, foliis peltatis palmatis. *Linn.* Sp. pl. 723. — Engl. *Ducksfoot. May-apple.* — Fr. Podophylle d'Amé-

d'Amérique. — Schildförmiger Bärenfuß. Canadischer Mayapfel.

Das Vaterland dieser Pflanze ist Canada und überhaupt Nordamerika. Die perennirende knollige Wurzel ist ein starkes Brechmittel. Die Frucht derselben ist eine gelbe Beere, von der Gestalt und Grösse einer Hanebutte, welche gemeiniglich im May reif wird. Es hat solche einen guten Geschmack und wird von den Amerikanern, besonders von den Kindern, gerne gegessen.

67) PSIDIVM aromaticum, foliis ouatis, acuminatis, fructu dulci, cerasi forma. *Aublet* Hist. des plant. de la Guiane. p. 485. Fr. Le Goyavier Citronelle. —, Citronellbaum.

Dieser kleine Baum, welcher eine Höhe von ohngefähr fünf Fuß erreichet, wächset in den Wäldern in Cayenne und Guiane. Die Blätter desselben sind länglicht eyrund, zugespitzt, ganz, glatt und mit kurzen Stielen versehen. Die Blumen kommen einzeln hervor und stehen in einer entgegengesezten Lage, in den Winkeln der Blätter nahe an dem Anfange der kleinen Zweige. Die Blumenkrone zeigt eine weiße Farbe und es ist solche aus drey oder vier Blumenblättern zusammengesezt. Der Fruchtknoten wird zugleich mit dem Kelche, mit welchem leztern derselben besezt bleibt, zu einer gelblichten Beere, von der Grösse einer kleinen Pflaume, welche sehr saftig ist und sich in vier Fächer theilet, die mit eckigten Saamen erfüllt sind. Diese Beere hat einen sehr angenehmen und aromatischen Geschmack und wird von den Creolen gerne gegessen. Das Holz, die Zweige, Blumen, insonderheit aber die Blätter haben einen starken aromatischen, der Citronen-

Muskatnüsse ähnlichen Geruch, daher auch den Baum den Namen *Citronelle* bekommen hat. Man bedient sich der Abkochung der Zweige und Blätter in Amerika zu stärkenden Bädern.

63) RENEALMIA exaltata. *Linn.* Suppl. pl. p. 79. Globba sylvestris. *Rumph.* Ravenala madagascariensis *Sonnerat* Reise nach Ostindien B. II. S. 175. Fr. Le Ravenala. Der Ravenala.

Es ist dieses ein achtzehn Fuß hoher, in Surinam und Madagaskar einheimischer Baum, dessen Früchte an einer zusammengesetzten Traube hängen und von der Grösse der Frucht von der Esels- oder Springgurke (*Momordica Elaterium Linn.*) sind. Die Frucht, welche von den dasigen Einwohnern eingemacht gegessen wird, hat ein dickes, hitziges, röthlichtes Fleisch; in der Mitte ist sie in drey Fächer abgetheilt und mit häutigten, weichen und fleischigten Scheidewänden durchzogen. Sie enthält kleine, sehr glatte, schwarze, den Cardamomen ähnliche Saamen. Die Madagassen machen aus dem Deckhäutchen der Saamenkörner Oel, und aus den Saamenkörnern selbst, Mehl, das sie mit Milch kochen und essen. Dieser Baum wird auf der Isle de France gepflanzet, woselbst er sehr gut fortkömmt.

69) RHEEDIA americana, foliis ovatis, floribus lateralibus. *Houttuyn.* Syst. nat. II. v. 3, p. 2. *Rheedia lateriflora Linn.* — Amerikanische Rheedie. Cyroyer.

Die Früchte dieses amerikanischen Baumes sind kleine, gelbe, eyrunde und saftige Beeren, welche in einem einzigen Fache zween oder drey grosse, eyrundlängliche, gleichsam mit Buchstaben bezeichnete Saa-

men enthalten. Man ißt ſie auf St. Domingo: ſie ſind kühlend und erfriſchend, aber ſchwer zu verdauen. (*Nicolſon* Eſſai ſur l'hiſt. nat. de l'isle St. Domingue. Paris 1776. 8.)

70) RHVS Coriaria, foliis pinnatis, obtuſiuſcule ſerratis, oualibus, ſubtus villoſis. *Linn.* Sp. plant. 379. Engl. *Coriary Sumach.* Fr. Sumac d'Europe. Rouvre des Corroyeurs. — Gerberbaum. Eſſigbaum. Sumach. Sumac.

Der Gerberbaum wächſet in den Morgenländern und den ſüdlichen Theilen von Europa wild. Die Türken gebrauchen ſeine Beeren, welche röthlicht ausſehen und von der Gröſſe der Linſen ſind, entweder vor ſich oder mit Salz eingemacht als ein Gewürz zu den Speiſen. An einigen Orten werden die ganzen Fruchtbüſchel in Eſſig gelegt, um ſelbigen dadurch zu verſtärken. — Aus den getrockneten und fein gepülverten Blättern, Schößlingen und jungen Zweigen wird in Spanien der ſo genannte Sumac oder Schmack verfertiget, der zur Bereitung des Corduans erforderlich iſt.

71) RHVS glabrum, foliis pinnatis, ſerratis, lanceolatis, vtrinque nudis. *Linn.* Spec. pl. 380. Engl. *Virginian Sumach.* Fr. Vinaigrier de Canada. — Glatter amerikaniſcher Sumach. Kleiner amerikaniſcher Sumach.

Die Beeren dieſes Baums, welche eine ſchöne feuerrothe Farbe haben und mit einem gefärbten Staube bedeckt ſind, ſind zwar ſehr ſauer, dem ohngeachtet aber werden ſie doch ohne Schaden gegeſſen. — Die Blätter des Baums trocknen die Amerikaner am Feuer und rauchen ſie ſodann als Taback.

72) RI-

72) RIBES Vua crispa, ramis aculeatis, baccis glabris, pedicellis bractea monophylla. *Linn.* Spec. plant. 292. — *Gooſeberry-buſh.* — Fr. Gadelier épineux. — Krausbeere. Krauſe, glatte oder wilde Stachelbeere.

Es halten einige dieſen Strauch für eine bloſſe Varietät der gemeinen oder Gartenſtachelbeere (*Ribes groſſularia Linn.* Th. I. S. 245). Seine Beeren haben einen wäſſerigten, ſüßlichten, etwas ſäuerlichten Geſchmack; genießt man ſie in Menge, ſo erregen ſie Purgieren. Die Frucht iſt klein, glatt und braungelb. Mit einem Zuſatz von Zucker bereiten einige Perſonen durch die Gährung ein weinhaftes Getränk daraus. Die grünen noch unreifen Beeren werden als Gemüſe zum Fleiſch, oder auch in Rohm gekocht. — Wenn man ſie kocht und in einer gläſernen Flaſche gut verwahret, ſo halten ſie ſich bis in den ſpäten Winter, und man kann ſie ſodann zur Würzung einiger Speiſen gebrauchen.

Die kleine amerikaniſche oder ſtachlichte Stachelbeere, (*Ribes oxyacanthoides L.* Fr. Groſeiller à grandes feuilles) iſt in Canada einheimiſch. Ihre Beeren ſind von der Gröſſe der rothen Johannisbeeren, von dunkelbraunrother Farbe und mit einem bläulichten Staube bedeckt; ſie haben einen ſäuerlichten Geſchmack, enthalten nur wenige Saamen, und werden in ihrem Vaterlande gegeſſen.

Die rothe Stachelbeere (*Ribes reclinatum Linn.* Fr. Groſeiller à Macreaux ou rouge), welche in Deutſchland und in der Schweiz wild wächſet, wird, wenn ſie reif iſt, ſchwärzlicht und hat einen ſüſſen, faſt eckelhaften Geſchmack. Sie wird ſo wie die gemeine Stachelbeere gebraucht. S. Th. I. S. 246.

73) RVBVS palmatus, foliis cordatis, palmato-trilobis, glabris, caule petioliſque aculeatis. *Thunberg* Flor. japon. p. 217. — Ki Itſigo.

Man findet dieſe Pflanze in Japan zwiſchen Miaco und Quana in bergichten Gegenden. Sie hat einen ſtrauchartigen, aufrechten, zwey bis drey Fuß hohen Stengel. Ihre Blätter ſind eyförmig, länglicht, handförmig und dreyfach bis fünffach geſpalten, auf beyden Seiten glatt, mit zottigten Adern beſetzt, ausgebreitet und ohngefähr einen Zoll lang. Dieſe Blätter ſind in drey, mehrentheils einfache, ſelten dreyſpaltige Lappen eingetheilet, welche lanzettenförmig, zugeſpitzt und ungleich ſcharfgezähnt ſind. Die Blumen brechen aus beſondern Knospen zwiſchen den Blättern einzeln hervor; es beſtehen dieſelben aus einem zottigten, mit lanzettenförmigen Lappen verſehenen, Kelche und einer groſſen Blumenenkrone, welche zweymal länger als wie der Kelch, und von weiſſer Farbe iſt. Die Früchte ſehen gelb aus, und ſind eßbar und von gutem Geſchmack.

74) RVBVS trifidus, foliis ſimplicibus, inciſo-trifidis, glabris; caule inermi. *Thunberg.* Flor. jap. p. 217.— Nara Itſigo. Sibara.

Dieſe Pflanze, welche in Japan bey Quana wächſet, hat einen krautartigen, gebognen, in die Höhe gerichteten, runden, faſt einfachen, glatten Stengel von purpurrother Farbe. Die geſtielten Blätter ſind eyförmig geſtaltet, etwas rund, dreyſpaltig, auf beyden Seiten glatt und faſt einer Hand lang: die Lappen derſelben ſind eingeſchnitten und ungleich gezähnt. Die Blumen kommen mit den Blättern aus einer Knospe hervor; ſie ruhen auf Stielen, ſtehen einzeln,

zahl, auf einem einfachen, selten doppelten Blumenstiele. Die Blumen- und Blätterstiele sind zottige und eines Fingers lang; der Kelch ist mit einer weissen sitzartigen Wolle bedeckt. Die Früchte sehen roth aus; sie haben einen angenehmen Geschmack und werden von den Japanesern gegessen.

75) SCHINVS Molle, foliis pinnatis; foliolis serratis impari longissimo, petiolo aequali. *Linn.* Spec. plant. 1467. *Indian Molle. Indian Maßichtree.* Fr. Molle. Poivrier du Pérou. Der Molle oder Mulli.

Der Molle ist in Peru und Brasilien einheimisch, er kömmt aber auch in Spanien und Italien in freyer Luft fort. Die röthlichten Beeren desselben, welche die Grösse eines Pfefferkorns und ein dünnes süssigs Fleisch haben, worinnen drey bittere Saamen enthalten sind, werden in warmem Wasser eingeweicht, sodann die bittern Saamen vorsichtig herausgedrückt und abgesondert. Wenn dieses etliche Tage gestanden hat, so giebt es ein gesundes Getränke, aus dem die Peruvianer durch das Einkochen eine Art Honig und durch die Gährung einen Wein und Essig bereiten. — Die Früchte vom Areira oder Aroeria (*Schinus Areira* foliis pinnatis, foliolis integerrimis. *Linn.*) werden auf gleiche Weise gebraucht.

76) SIDEROXYLON spinosum, foliis perennantibus, *Linn.* Syst. Veg. p. 194. Spec. pl. 279. *Prickly Ironwood.* Fr. Bois de fer épineux. — Stachlichtes Eisenholz.

Dieser Baum, welcher in Ostindien wächset, wird nicht über vier bis fünf Fuß hoch; sein Stamm ist dünn und seine Aeste sind mit vielen kleinen Zweigen be-

ſetzt. Die Blätter deſſelben ſind dick, ſteif, länglicht-rund, ſchwach gezähnelt, oben ſchwarzgrün und unten grünlicht. Die Blumen ſehen grünlicht aus und beſtehen aus fünf kleinen ausgebreiteten Blumenblättern; in denſelben ſtehet man fünf grünlicht weiße Staubfäden und einen Staubweg. Die Beeren, wenn ſie völlig reif ſind, haben eine glänzend ſchwarze Farbe und enthalten ein ſaftiges ſäuerliches Fleiſch, in welchem einige harte und eckigte Saamen befindlich ſind. Die Malabaren eßen dieſe Früchte ſehr gerne. Die Abkochung der Blätter dieſes Baums und der Wurzel in Kuhmilch wird von ihnen vor ein Gegengift gegen die Schlangenbiße gehalten.

77) SOLANVM aethiopicum, inerme herbaceum, foliis ouatis repando-angulatis, pedunculis fertilibus, vnifloris, cernuis. *Linn.* Spec. pl. 265. — Engl. *Love-apple with an hard channelled fruit.* Aethiopiſcher Nachtſchatten.

Man findet dieſes Sommergewächs in Aethiopien und China; in Japan wird daſſelbe bey Nagaſaki und Satſuma gebauet, wo man ihm den Namen Naſſubi Ka, oder Aja beyleget. Die Frucht, welche groß, roth, niedergedrückt, durch zehn Furchen tief zertheilt und von harter Subſtanz iſt, wird in Japan an die Suppen gekocht und gegeſſen. (*Thunberg* Fl. jap. p. 92).

78) SOLANVM indicum, caule aculeato fruticoſo, foliis cuneiformibus, angulatis, ſubuillofis, integerrimis: aculeis vtrinque rectis. *Linn.* Spec. plant. 268. — Indianiſcher Nachtſchatten.

Man

Man findet dieſen ſtachlichten Strauch in beyden Indien wild; in Zeylon legt man ihn den Namen *Malabathu* bey. Seine Früchte ſind von länglichter birnförmiger Geſtalt und goldgelben Farbe. Das gemeine Volk in Amboina ißt ſie roh, oder kocht ſie als Zugemüſe.

79) SOLANVM inſanum, caule aculeato herbaceo, foliis ouatis tomentoſis, pedunculis incraſſatis, calycibus aculeatis. *Linn.* Syſt. Veg. p. 188. — Tollapfel.

Man findet dieſe Pflanze urſprünglich in Aſien, Afrika und Amerika; ſie ſcheint eine Varietät von den Melanzenäpfeln (*Solanum Melongena Linn.*) zu ſeyn. Ihre Früchte erreichen die Gröſſe unſerer Gurken und es werden ſolche in Oſtindien häufig und ohne Schaden gegeſſen.

80) SORBVS aucuparia. *Linn.* Spec. plant. 683. — *Common Service-tree. Quickbeam-Roan-tree.* — Fr. Sorbier ſauvage. Sorbier des oiſeaux. — Wilder Sperber- oder Spierlingbaum. Vogelſpierling. Ebereſchenbeeren.

Der wilde Sperberbaum wächſet in den kalten Ländern von Europa wild. Seine Früchte ſind von der Gröſſe der Wachholderbeeren, von zinnoberrother Farbe und es enthalten ſolche in einem weichen etwas eckelhaften Fleiſche drey bis vier Saamen. Die getrockneten Beeren haben keinen Geruch, aber einen faden etwas zuſammenziehenden Geſchmack; von den Einwohnern in Kamtſchatka werden ſie häufig roh gegeſſen. Der ausgepreßte Saft der Beeren giebt einen Cyder von gutem Geſchmack, welcher mit

Vortheil statt des Citronensaftes gebraucht werden kann, (s. Scheffers chymische Vorlesungen). Aus den getrockneten und zu Pulver geriebenen Beeren wird in einigen Ländern ein Brod gebacken, das keine sehr gesunde Nahrung giebt. — Durch die Gährung kann man auch einen Branntewein daraus bereiten. — Die Beeren vom Bastard-Speyerling, (*Sorbus hybrida Linn.* Fr. Sorbier de Suéde), welcher eine Bastardart von dem vorerwähnten und dem Mehlbeerbaum (*Crataegus Aria Linn.*) zu seyn scheint; haben einen süßsäuerlichen Geschmack und sind ebenfalls eßbar.

81) STERCVLIA Balanghas, foliis ovatis, integerrimis, alternis, petiolatis, floribus paniculatis. *Linn.* Spec. plant. 1430. — Fr. Sterculie. Bois de Malabar. — Der kleine Stinkbaum. Der kleine Klompan.

Die Früchte dieses Baums, welcher in Amboina *Marocca*, und von den Malayen *Klompan* genennt wird, sind groß und länglichtrund; sie haben eine dicke goldgelbe Schaale und inwendig ein weisses Fleisch, und enthalten in einer weiten Höhle neun bis zehn bohnenförmige Saamen, welche von den Einwohnern geröstet und gegessen werden. Die auf der einen Seite der Früchte befindliche der Länge nach laufende Naht springt bey völliger Reife auf, und es fliesset aus solcher ein schleimichter Saft heraus, mit dem auch die Saamen überzogen sind.

82) STRYCHNOS potatorum, inermis, foliis oppositis ovatis petiolatis scutis, paniculis verticillatis. *Linn.* Suppl. pl. p. 148.

Dieser Baum wächset zu Madras in bergigten Gegenden, woselbst er *Tettan Kotta* genennt wird. Seine

Seine Frucht ist eine kugelförmige, dunkelrothe Beere, von der Grösse einer Kirsche, welche einen rundlichten, etwas plasten, glatten Saamen enthält. Anfangs schmeckt diese Frucht süß, bald darauf aber wird ihr Geschmack bitter und zusammenziehend. In Bengalen macht man sie unreif mit Salz und Essig ein und verkauft sie unter dem Namen Atschiar; auch reif wird dieselbe verkauft. Die besagte Frucht hat das Besondere, daß sie das dortige leimichte, kalkartige und trübe Wasser reiniget, wenn man dasselbe in ein Gefäß gießt, dessen innere Fläche mit der Nuß abgerieben ist, da denn dadurch alle fremdartige im Wasser enthaltenen Theile sich absondern und zu Boden fallen.

83) TINVS occidentalis, *Linn.* Spec. pl. 530. — *The baſtard Locuſt-tree.* Fr. Tinus. Arbre de Volkamere. — Der weſtindiſche Tinus. Baſtard-Heuſchreckenbaum.

Die Frucht dieses Baums ist eine glatte, rundlichte Beere von blaßgelber oder grünlichter Farbe und von der Grösse einer Erbse, in welcher unter einem weißen, süßen und mehlichten Fleisch einer brauner harter Kern enthalten ist. Man ißt diese Früchte in Jamaika zum Nachtische.

84) VACCINIVM arctoſtaphylos, floribus racemoſis; foliis crenulatis, ouatis, acutis; caule arboreo. *Linn.* Sp. pl. 500. — Fr. Raiſin d'ours. — Levantiſche Preuſelsbeere.

Die Beeren dieses hohen und starken Strauches, welchen Tournefort in Kleinasien fand, sind wie Gesner (Phytograph. general. Pars pract. I. p. 24.) anführet, eßbar.

55) VI-

85) VIBVRNVM prunifolium, foliis subrotundis, crenato-serratis; glabris. *Linn.* Spec. plant. 383. — Fr. Viorne de Canada. — Pflaumenblättrige Schwelcken.

Die Einwohner in Canada und Virginien eßen die Beeren dieſes Strauchs, welche dunkelroth oder ſchwärzlicht ausſehen, länglicht ſind und einen plattgedrückten Saamen enthalten.

86) VITIS vinifera. *Linn.* Weinſtock. (S. Th. I. S. 322).

Die Weinblätter werden in einigen Ländern in Kuchen oder mit Butter gebacken; in Deutſchland pflegt man dieſelben zum Einmachen der ſauren Gurken mit zu gebrauchen. — Man macht auch Weintrauben, ſonderlich das Mark aus den Muskatellertrauben, mit Zucker ein, welches jedoch unter die ſchlechten Confituren gehöret (S. Hausvater B. III. S. 427). — Die Weinbeeren ißt man roh, entweder allein oder in kalten Schaalen von Wein oder auch in der Schaafmilch. Sie ſind eine angenehme, erfriſchende und erquickende Frucht, die jedoch ſehr auflöſende Eigenſchaften beſizt, und, weil ſie im Magen bald in Gährung geräth, Blähungen erzeugt und leicht Durchfälle verurſacht. — Die Weinblüthen werden zur Veredlung der Weine angewendet.

Die in wärmern Ländern an der Sonne getrockneten Weintrauben werden Roſinen (*Vuae paſſae, Paſſulae.* Engl. *Raiſins of the Sun.* Fr. Raiſins) genennt. Die gröſten, welche Cibeben Fr. Raiſins de Damas) heißen, kommen von Damaſco in Syrien, von Smyrna und aus Cypern; ſie haben eben keine

enge-

angenehme Süßigkeit. Die gemeinen gröſſen Roſinen (*Vuae paſſae maiores*) erhalten wir aus Spanien, Italien und Frankreich; von dieſen werden die Marſeiller Roſinen, welche von blauer Farbe ſind, vor die beſten gehalten. Die Korb-Roſinen haben eine lichtbraune Farbe; ſie ſind am unreinſten und die geringſten. Die kleinen Roſinen oder Corinthen (*Vuae paſſae minores.* Engl. *Currants.* Fr. Raiſins de Corinthe), welche von der *Vitis apyrena Linn.* kommen, wachſen auf den griechiſchen Inſeln. — Man ißt die Roſinen zum Deſert, oder kocht ſie als Gemüſe an das Fleiſch, oder bedient ſich ihrer als Gewürz, oder ſezt ſie auch zu andern gekochten Obſtfrüchten hinzu. Durch die Gährung kann aus denſelben mit Citronen und Zucker ein ſehr angenehmes Getränk bereitet werden. Die Roſinen beſitzen nährende, erweichende, gelinde laxirende und bruſtlöſende Eigenſchaften. —

Der aus den unreifen Weintrauben ausgepreßte Saft oder Agreſt (*Agreſta, Omphacium. Verjuice.* Fr. Verjus), welcher einen ſauern, herben, zuſammenziehenden Geſchmack hat, wird zu verſchiedenen Saucen hinzugeſezt, um den Geſchmack derſelben zu erhöhen. Die grünen und noch harten Weinbeeren werden auch in Eſſig eingemacht und ſo wie Oliven gebraucht. Man verſtehet ferner unter den Namen Agreſt den ausgepreßten Saft der unreifen Weintrauben, nachdem man ſolchen mit Zucker eingeſotten und der abgeriebenen gelben Citronenſchaale vermiſcht hat: eine Bereitung, die dem Agreſtſyrup gleich kömmt; es giebt ſolche mit Waſſer vermiſcht ein angenehmes erfriſchendes Getränk ab.

Der Moſt (*Muſtum.* Engl. *Muſt.* Fr. Moût. Vin doux), welcher durch durch das Auspreßen oder Keltern

Keltern der reifen Weintrauben erhalten wird, flehet trübe aus und er hat einen angenehmen, säuerlich süßen Geschmack. Man pflegt ihn insgemein als kalte Schaale mit Zusatz von einigen Gewürzen zu eßen, welche die blähenden Eigenschaften desselben einigermaaßen verbessern. Ein häufiger Genuß desselben erreget, da er in den ersten Wegen leicht in Gährung geräth, Laxieren, Durchfälle und andere Beschwerden. Die Alten bedienten sich des eingekochten Mostes, anstatt des Zuckers zur Würzung der Speisen; dem zur Hälfte eingekochten legten sie den Namen *Sapa* und dem zum dritten oder vierten Theil eingekochten Most, den Namen *Defrutum* bey. Anjezt bedient man sich des Mosts, um Quitten und anderes Obst einzulegen und den gestossenen Senf damit zu vermischen.

Aus dem Moste, welcher aus einem zuckerartigen und einem extractiven sauren Grundstof bestehet, wird durch die Gährung der eigentlich sogenannte **Wein** oder **Traubenwein** (*Vinum.* Engl. *Wine.* F. Vin) erhalten. Durch diese geistige Gährung, welche merklich und stark ist und wobey sich viele fixe Luft entbindet, wird eine Verfeinerung, Zertheilung und Verflüchtigung des öligten Bestandtheils der gährungsfähigen Materien und eine innige ganz besondere Verbindung desselben mit dem wäßrigten, schleimichten und sauren Bestandtheile bewirkt. Der Wein ist nunmehr von dem ungegohrnen trüben Safte, dem Moste, wesentlich verschieden; es enthält solcher nichts mehr von dem süssen und zuckerartigen Geschmack des leztern, sondern er nimmt einen weit höhern und stechendern Geschmack an, und man kann aus solchem durch die Destillation einen brennbaren Geist oder den **Weingeist** (*Spiritus vini. Alcohol*

wohol. Engl. *Spirit of wine.* Fr. Esprit de vin.) abſondern. Nach dieſer erſten merklichen und ſtarken Gährung hört in den jungen Weinen nicht alle Gährung gänzlich auf, ſondern ſie dauert noch eine längere oder kürzere Zeit, jedoch auf eine unmerkliche Art fort, wodurch der Wein immer mehr und mehr veredlet, die Menge des Geiſtigen in demſelben vermehret und eine ſalzartige, ſaure und erdigte Materie, welche man Weinſtein (*Tartarus vini.* Engl. *Tartar.* Fr. Tartre) nennet, davon abgeſondert wird. Unterbricht man die erſte merkliche Gährung, ſo bleibt eine groſſe Menge von ſolchen Theilen im Weine zurück, welche noch nicht die Gährung überſtanden haben und man erhält hierdurch die ſchäumenden oder mouſſirenden Weine, dergleichen der weiſſe Champagner iſt; dieſe ſchäumende Eigenſchaft rührt von der fixen Luft her, welche während der unterdrückten Gährung entwickelt worden iſt. Die gekochten oder geſottenen Weine, (*Carenum. Vinum coctum.* Fr. Vins cuits) ſind ſolche Weine, deren Moſt man vor der Gährung faſt bis zur Conſiſtenz eines Syrups über dem Feuer verdickt; eine Behandlung, welche die Natur des Moſtes nicht verändert, ſondern ihm blos das zum Wachsthum nöthige geweſene Waſſer entziehet. Bey den gefeuerten Weinen, wird die Gährung dadurch vermindert, daß Gefäße mit glühenden Kohlen unter die mit Moſt erfüllten Fäßer zur Erwärmung deſſelben geſezt werden; hierdurch wird zwar die Säure gebrochen und der Wein bekömmt einen angenehmen Geſchmack, allein es ſind ſolche gefeuerte Weine der Geſundheit nicht ſo zuträglich als diejenigen, welche man der eignen Gährung überlaſſen hat. — Die geſchwefelten Weine ſind, wenn ſie mäſſig geſchwefelt werden, welches durch das Abbrennen des Schwefels über dem Wein im Faße geſchiehet,

der-

der Gesundheit keinesweges nachtheilig; es müssen vielmehr alle junge und wässerigte Weine, wenn sie nicht umschlagen sollen, auf diese Art behandelt werden. Auch die rothen Weine können, ohne ihre Farbe zu verliehren, geschwefelt werden. (S. Zückert Allgem. Abhandl. von den Nahrungsmitteln. S. 188.). Die Bestandtheile des Weins sind Wasser, Weingeist, Weinsäure, Oel, Erde, ein feuerbeständiges Alkali und fixe Luft.

Die Weine unterscheiden sich der Farbe nach in weisse oder blanke und in rothe; diejenigen Arten derselben, welche zwischen die beyden erwähnten Farben fallen, werden Schieler genennet. Diese Verschiedenheit der Farbe hängt nicht vom Safte der Trauben, sondern von der in der Haut der Beeren befindlichen färbenden Materie ab. — In Ansehung des Geschmacks giebt es herbe, saure, säuerlichte, süßlichtsäuerlichte und süsse Weine; Eigenschaften welche bey den Weinen blos zufällig sind, und die einzig und allein von dem extractiven Theile des Traubensaftes, der Schaale, der Kerne und Kämme oder Stiele herrühren, welche nach der verschiedenen Art des Weinstocks, des Himmelsstriches, des Bodens, der Lage des Weinbergs, Beschaffenheit der Witterung, des Weinbaues u. s. w. verschieden sind. Indessen pflegt man doch aus den hiererwähnten Eigenschaften auf die Beschaffenheit der Weine und ihren Nutzen so wohl zum Tischgebrauch, als auch in der Arzneykunst zu schließen. —

Die allgemeinen Wirkungen des Weins auf den menschlichen Körper bestehen darinnen, daß er den Umlauf des Bluts vermehret, und solches in gröserer Menge nach dem Kopf leitet, und daher das Gemüth aufheitert, erhitzet und berauscht. Man

muß

ihn mehr als Gewürz oder als Arzneymittel, als zum täglichen Getränke gebrauchen, sodann stärkt er den Magen und das ganze Nervensystem, und befördert die Verdauung und alle Absonderungen. Ein allzustarker Genuß desselben verursacht Phantasiren, Schlafsuchten und Schlagflüsse und ein häufiger lange fortgesetzter Gebrauch bringt viele chronische Krankheiten hervor. Die herben Weine (*Vina austera*) haben einen mehr oder weniger zusammenziehenden Geschmack, sind von rother Farbe und setzen viel Weinstein ab. Sie verstopfen den Leib, erhitzen das Blut, trocknen aus und verdicken die Säfte des Körpers, und sind daher schlaffen, schwammichten, schwächlichen Personen, welche zu Durchfällen geneigt sind und an einer Magenschwäche leiden, vorzüglich zu empfehlen. — Die sauren Weine sind schlechte Weine, weil sie von Trauben kommen, welche nicht die gehörige Durcharbeitung der Säfte am Stocke erlitten haben; inzwischen können sie doch durch besondere Handgriffe (s. Maquer chymisch. Wörterbuch durch Leouhardi B. V. S. 600. veredelt werden. Sie erzeugen Säure in den ersten Wegen, bringen viele schleimigte, saure, und erdigte Theile in das Blut über und verursachen daher Verstopfungen der Drüsen und Eingeweide, Steinbeschwerden, Gicht und allerley Ausschläge der Haut. Man bedient sich ihrer zu Suppen, Sauten und zur Bereitung des Senfs oder Mostrichts. — Die säuerlichten Weine enthalten eine hervorstechende, feine, angenehme Säure und sie besitzen verdünnende, auflösende, durstlöschende, zur Eßlust reitzende, schweiß- und harntreibende, der Fäulniß widerstehende und unter gewissen Umständen auch kühlende oder niederschlagende Eigenschaften. Sie sind zum gewöhnlichen Trinken bey Tische die gesündesten und gut mit Wasser zu vermischen. — Die süßlichsäuerlichten Wei-

ne ſind mehr ſpirituös, und berauſchender, hingegen weniger antiſeptiſch und harntreibend als wie die vorigen.

Die ſüßen Weine (Fr. Vins de liqueur) in denen die Säure mit vielen öligten und ſchleimichten Theilen verbunden iſt, und die daher unter einer mehr oder weniger fetten Geſtalt erſcheinen, endlich beſitzen, wenn ſie ſehr ſpirituös ſind, (zu denen die ſpaniſchen und ungariſchen Weine gehören) und die Gährung gehörig überſtanden haben, nerven- und magenſtärkende, ſchweißtreibende und das Erbrechen ſtillende Eigenſchaften. Es ſind ſolche vorzüglich alten, podagriſchen und ſolchen Perſonen zuträglich, welche mit Säure und Magenſchwäche behaftet ſind; für vollblütige, gallenreiche und junge Körper ſind ſie zu erhitzend. Die minder ſpirituöſen ſüſſen Weine, zu denen viele von den italiäniſchen und die franzöſiſchen Weine gehören, ſind mehr für eingekochten Moſt als für wahre Weine zu halten; ſie verderben auch leicht, wenn nicht eine gewiſſe Menge Branntwein, der jedoch keinesweges mit in die Miſchung derſelben übergehet, ſondern blos unter der Geſtalt des Branntweins darinnen befindlich iſt, zu denſelben hinzugeſetzt wird, und ſodann können ſie dem menſchlichen Körper nachtheiliger werden, als die ächten ſpirituöſen ſüſſen Weine. Es werden auch ſüſſe Weine aus Roſinen, dem Safte halbgetrockneter noch unreifer Beeren, zu denen bey der Gährung Zucker hinzugeſetzt wird, bereitet, welche ſehr gut und ſpirituös werden können.

Die ſpaniſchen Weine (*Vina hiſpanica*). 1) Der Alicantenwein (*Vinum Alicantinum, Alonenſe*, oder *Illicitanum*. Fr. Vin d'Alicant); es iſt dieſes eine dicke, ſchwarzrother, ſtarker Wein, deſſen Geſchmack anfangs eine etwas eckelhafte Süßigkeit hat, der aber mit der Zeit bitterlicht und herbe wird, und einen

Wein-

Weinſtein an den Seiten der Flaſchen abſetzt. Er iſt erquickend, und magenſtärkend, und man rühmt denſelben gegen die Würmer. — 2) Der Tintowein (*Vino Tinto* de Rota Engl. *Tent.*) iſt ein dunkelfaſt ſchwarzrother, angenehm ſüſſer Wein, welcher dem Alicantenwein am nächſten kömmt; er nimmt, ſo wie der lezgenannte, wenn er lange liegt, einen bitterlichen Geſchmack an. — 3) Der Malagawein (*Vinum malaccenſe* Fr. Vin de Malaga) iſt ein dicker, ſehr ſpirituöſer, öligter Wein von einem ſüſſen, ins Bitterliche fallenden, Geſchmack und hohen gelben Farbe. Man verführet ihn, da er ſich lange hält, durch ganz Europa; er iſt ſtärkend und erquickend, und daher wiedergeneſenden Kranken, ſonderlich nach Nervenkrankheiten, ſehr zuträglich. Er wird öfters aus Honig, Roſinen, Zucker und Branntewein nachgemacht. Es giebt auch rothen Malagawein, welcher bey Manilva gebauet wird. 4) Derjenige Wein, welcher in England *Mountain* genennt wird, iſt eine Art von Malaga; welche auf höhern Bergen wächſet und weiſſer von Farbe iſt, als der gewöhnliche Malagawein. Er wird wenn er noch ſehr jung iſt, nach England verführet. 5) Der Xereſer Seck, Seriſeck, Baxeret (*Vino ſecco di Xeres.* Fr. Vin de Xeres. Engl. *Sherry*) iſt etwas herbe, jedoch von einem angenehmen Geſchmack, dünne, ſpirituös und von einer bleichen Farbe. Man empfiehlt ihn entkräfteten Kranken bey ihrer Wiedergeneſung. — 6) Der gemeine ſpaniſche oder Peterſimonswein (*Vinum hiſpanicum ordinarium*) iſt weder ſo dick, und öligt, noch auch an Farbe ſo hoch, als wie die übrigen ſpaniſchen Weine. Sein Geſchmack iſt ſüß, ein wenig bitterlich, dabey aber ſehr angenehm. Sein Gebrauch ſoll hypochondriſchen und

wähnten Vulcans wächſet, iſt ein ölichter, dicker, goldfarbner, ſüſſer, etwas ſcharfer, ſpirituöſer Wein, der aber öfters verfälſcht wird. Dieſer und der Thränenwein wird durch das Verführen in fremde Länder edler und angenehmer von Geſchmack. — 3) Der Surrentiner oder Surrenter Wein, (*Vinum ſurretinum*), welcher von der Stadt Surrento ſeinen Namen hat, iſt ein vortreflicher, ſüſſer und angenehmer Wein. — 4) Andere neapolitaniſche Weine ſind *Lacrima de' Galliti* und *Chiarello piccante*; beyde haben eine prächtige rothe Farbe und vortreflichen Geruch; ſie ſind ſchwach und ſüßlicht, und gehen leicht durch den Körper; eine Eigenſchaft, wegen der ſie vor allen übrigen italiäniſchen Weinen den Vorzug verdienen. Der Salerner oder Salernitaner Wein, ſoll ein köſtliches Getränke ſeyn. — 5) Der Albaniſche Wein (*Vinum albanum*. Fr. Vin d'Albe), welche im Päbſtlichen Gebiete wächſet, iſt ein ſüſſer, theils rother, theils weiſſer Wein, welcher nicht ſonderlich ſtark, jedoch für den Magen ſehr gut iſt, den Kopf nicht einnimmt, und daher vorzüglich Kranken erlaubt werden kann. — 6) Mit dieſem hat der Wein von Monte Fiaſcone (*Vinum faliſcinum*, oder *falſicorum*, oder *Muscatellinum falſicorum*, *Vino di Monte Fiascone*), welcher gelblicht, ſüſſe, liebſich und nicht allzuſtark iſt, gleiches Vaterland und gleiche Kräfte. — 7) Der Montepulicianer (*Vino di monte Puliciano*) iſt ein florentiniſcher, dunkelrother, ſüſſer, feuriger Wein von vorzüglicher Güte. 8) Der Muskatellerwein, Muskatſeck (*Vinum moſchatellinum*. Fr. Vin muſcat) wächſet vorzüglich im Florentiniſchen, es iſt ein dünner, gelblichter, angenehmer, milder Wein. — 9) Der Proſeckerreinfall (*Vinum Vibacum*, *Reibolicum*, *Reinfalicum* oder *Pucinum*) wächſet in Iſtrien im Venetianiſchen

auf

17) In Arragonien wird bey Sarragoſſa, Hueſca, und Carinena ein ſchwerer rother Magenwein bereitet. In dem Königreich Navarra werden bey Turalta ein ſtarker Seck, bey Tudela ein dem Burgunder ähnlicher rother Wein, und bey Taxalla, Jalces, Villafranca, Puente de la Reyna vortrefliche Weine hervorgebracht. Schlechte Sorten ſind der Eſtella, welcher ſich nicht lange hält und der Arandillo oder Raſpana, welcher mit Heidelbeeren zubereitet wird. (S. Dillon's Reiſen Th. II. S. 155. und Baretti Reiſen Th. II.)

Von den Portugieſiſchen Weinen iſt der Portwein oder Porter, welcher in der Gegend der Stadt Oporto wächſet, der bekannteſte. Er iſt ſüßlicht, dick von rother Farbe und ſpirituös. In England bedient man ſich deſſelben vorzüglich zum Tiſch- und Arzneygebrauch, er iſt aber oft verfälſcht oder gar nachgemacht. — Es giebt auch einen weißen Portwein, welcher ſüſſer als der rothe iſt, übrigens aber gleiche Eigenſchaften beſitzt. — Die weißen Weine von Santarem, Alenquer, und Torras Vedras in Eſtremadura ſind ſehr vortreflich. Bey Setubal wird ein guter Muskatenwein gewonnen.

Die Italiäniſchen ſind lauter ſüſſe Weine. Von den Neapolitaniſchen verdienen bemerkt zu werden: 1) Der Thränenwein (*Lachryma Chriſti*) wächſet am Fuße des Veſuvs; er iſt eigentlich ein Vorlauf. Er hat eine röthliche Farbe, einen angenehmen und erquickenden Geruch, und einen ſüßen, gewürzhaften, öligten Geſchmack und iſt ſehr ſpirituös und bald berauſchend. Der Jungfernwein (Vino Vergine), wächſet ebenfalls daſelbſt und iſt von gleicher Güte. — 2) Der Veſuvwein (*Vinum graecum Veſuuii.* Vino greco di Somma.), welcher an der Spitze des erwähn-

wähnten Vulcans wächſet, iſt ein ölichter, dicker, goldfarbner, ſüſſer, etwas ſcharfer, ſpirituöſer Wein, der aber öfters verfälſcht wird. Dieſer und der Thränenwein wird durch das Verführen in fremde Länder edler und angenehmer von Geſchmack. — 3) Der Surrentiner oder Surrenter Wein, (*Vinum ſurretinum*), welcher von der Stadt Surrento ſeinen Namen hat, iſt ein vortreflicher, ſüſſer und angenehmer Wein. — 4) Andere neapolitaniſche Weine ſind *Lacrima de' Galliti* und *Chiarello piccante*; beyde haben eine prächtige rothe Farbe und vortreflichen Geruch; ſie ſind ſchwach und ſüßlicht, und gehen leicht durch den Körper; eine Eigenſchaft, wegen der ſie vor allen übrigen italiäniſchen Weinen den Vorzug verdienen. Der Salerner oder Salernitaner Wein, ſoll ein köſtliches Getränke ſeyn. — 5) Der Albaniſche Wein (*Vinum albanum*. Fr. Vin d'Albe), welche im Päbſtlichen Gebiete wächſet, iſt ein ſüſſer, theils rother, theils weiſſer Wein, welcher nicht ſonderlich ſtark, jedoch für den Magen ſehr gut iſt, den Kopf nicht einnimmt, und daher vorzüglich Kranken erlaubt werden kann. — 6) Mit dieſem hat der Wein von Monte Fiaſcone (*Vinum faliſcinum*, oder *falſicorum*, oder *Muscatellinum falſicorum*. *Vino di Monte Fiascone*), welcher gelblicht, ſüſſe, liebſich und nicht allzuſtark iſt, gleiches Vaterland und gleiche Kräfte. — 7) Der Montepulicianer (*Vino di monte Puliciano*) iſt ein florentiniſcher, dunkelrother, ſüſſer, feuriger Wein von vorzüglicher Güte. 8) Der Muskatellerwein, Muskatſeck (*Vinum moſchatellinum*. Fr. Vin muſcat) wächſet vorzüglich im Florentiniſchen, es iſt ein dünner, gelblichter, angenehmer, milder Wein. — 9) Der Proſeckerreinfall (*Vinum Vibacum*, *Reibolicum*, *Reinfalicum* oder *Pucinum*) wächſet in Iſtrien im Venetianiſchen

auf

auf einem felsigten Hügel, welcher Prosek genennet wird. Er hat eine rothgelbe Farbe, und einen angenehmen Geruch und Geschmack. — 10) Der **Vicentinische** (*Vin de Marciminien*) kömmt ebenfalls aus dem Venetianischen; er ist süß und scharf und wird gichtischen Personen erlaubt. — 11) Der **Perouserwein** (*Vin de Perouse*) wächset im Piemontesischen; er kömmt dem Muskatellerwein am nächsten, ist bey den Vornehmen sehr beliebt, und wird in viele Länder von Europa verführet. — 12) Der **Vernatzet** (*Vino di monte Vernacia*) ist ein Genuesischer Wein. — 13) Der **Syracuserwein** hat seinen Namen von Syracusa in Sicilien; er ist ein rother, süsser, starker, öligter Wein von vortreflichem Geschmack. Die **Liparischen** Inseln geben gute, dem Malvasire ähnliche Weine. Der **Sardinische** hat viele Aehnlichkeit mit dem spanischen; der *Malueggia di Bosa*, welcher in der Gegend von Cagliari wächset, ist der stärkste. Die auf **Corsika** wachsende Weine sind sehr hitzig; der weisse Wein, welchen man bey **Juriani** findet, gleicht dem Syrakuser und an andern Orten kömmt er dem Tokayer gleich; der rothe von **Oeskorato** und **Campolora** kömmt mit dem Burgunder überein. — 14) Die **lombardischen** und **mayländischen** Weine sind von keinem besondern Werthe. — Von den Weinen der alten Griechen und Römer sehe man *Andr. Baccii* Naturalis vinorum historia Libr. VII Francf. 1607, und *Edw. Barry's* Obs. on the wines of the ancients. Lond. 1775.

Die **Französischen Weine** oder **Franzweine.** — 1) Der **Burgunder** (Vin de Bourgogne) ist ein spirituöser, durchdringender, magenstärkender, das Blut erhitzender Wein, welcher leicht durch den Körper gehet und einen angenehmen etwas stechenden

Geſchmack hat. Er iſt in Frankreich einer der gewöhnlichſten Tiſch- und Speiſeweine (beſonders der Petit Bourgogne) und wird, da er ſich zwey bis drey Jahre hält, durch ganz Europa verführt. Man hat weißen und rothen Burgunderwein; der rothe iſt gelind zuſammenziehend und man giebt demſelben vordem weiſſen den Vorzug. Der weiſſe hat einen angenehmen ſüßſäuerlichten Geſchmack und iſt ebenfalls ſehr ſpirituös. Der beſte unter den burgundiſchen Weinen ſoll der Vin de Beaune ſeyn, der ſeiner hochrothen Farbe wegen auch Oeil de Perdrix genennt wird. Der Vin d'Auxerre iſt dunkelroth und etwas herbe von Geſchmack. — 2) Der **Lioner**, und beſonders die Sorte, welche in Frankreich Vin de Condrieux genennt wird, iſt ein ſtarker Wein, der dem Burgunder nichts nachgiebt, und ſich noch länger hält. — 3) Der **Champagnerwein** (*Vinum campanum*. Vin de Champagne) iſt von einem ſäuerlichtſüſſen und etwas ſcharfen Geſchmack und gutem Geruch, von einem durchdringenden Geiſt und mit vieler fixen Luft erfüllt. Er gehet ſehr ſchnell durch den Körper, macht eine leicht vorübergehende Berauſchung, erregt Schweiß, und treibt den Urin häufig. Die in demſelben enthaltene Säure, macht leicht Sodbrennen. Er läßt ſich nicht gut mit dem Waſſer vermiſchen. Die Weinhändler wiſſen aus jedem jungen Weine mit Zucker und Taubenmiſt, auch mit Seife, und durch das Unterbrechen der erſten merklichen Gährung, eine Art von Champagner oder mouſſirendem Weine zu bereiten. (S. oben S. 287.) Man hat rothen und weiſſen Champagner. Der rothe, welcher auch Oeil de Perdrix heißt, mouſſiret wenig oder gar nicht, er iſt aber auch ſehr flüchtig. Von dem weiſſen giebt es vielerley Sorten, Vin de Couſſi, de Silleri u. ſ. w. — 4) Der **Bourdeauer** (*Vinum burdigalenſe*. Vin de Bourdeaux)

deutſch) iſt weiß und roth; beyde Sorten ſind gut und nicht ſehr ſpirituös und daher zum täglichen Gebrauch dienlich. Sie werden von den Holländern, den deutſchen und nordiſchen Völkern aufgekauft und weiter verſchickt. Durch das Verführen werden ſie beſſer. (S. unten n. 17.) — 5) Der **Wein von Orleans** (*Vinum aurelianenſe*) iſt ſtark und dick, von einem angenehmen Geſchmack und leicht berauſchend. Er wird erſt im zweyten Jahre gut und hält ſich bis ſechs Jahr. Man hat rothen und blanken. 6) Der **Wein von Anjou** (*Vinum andegauenſe*) iſt ſüß, geiſtreich, blank und hält ſich lange. — 7) Der **Wein von Poitou** (*Vinum pictauienſe*) iſt weiß, ſchwach, etwas herbe und ſäuerlich und kömmt dem Rheinwein ſehr nahe. — 8) Der **Pontac** (*Vinum pontacinum*) iſt ein blutrother, ſpirituöſer Wein, von einem herben, zuſammenziehenden Geſchmack. Ein häufiger Gebrauch deſſelben verurſacht leicht Verſtopfungen des Leibes, daher er bey Durchfällen empfohlen wird. Die Engländer lieben ihn ſehr und kaufen ihn häufig auf. Der in Deutſchland gewöhnliche Pontac iſt gemeiniglich **Medoc** oder Vin de Grave oder ein mit Heidelbeerſaft gefärbter Wein. — 9) Der **Gaſconiſche Claretwein** (*Vin de Grave*) hat einen herben, eben nicht angenehmen Geſchmack; er iſt aber dem Magen zuträglich und berauſchet nicht leicht. — 10) Der **Pariſerwein** (*Vin de Paris*) iſt ein Wein vom ſchwachem Geſchmack, der erſt, wenn er etwas alt wird, geſund iſt. — 11) Der **Hermitage, Eremitage** oder **Einſiedlerwein** (*Vinum eremiticum.* Vin de l'Hermitage) wächſet in der Dauphine an der Rhone. Er iſt röthlicht, etwas herbe, jedoch lieblich, mäßig erhitzend und magenſtärkend. — 12) Der **Wein von Vienne** (Vin de Côte-rotie) iſt

Burgunder nahe. — 4) Im **Wallſerthal** findet man einen herrlichen Muskatellerwein, der aber nur in die benachbarten Gegenden verführt wird.

Unter den **deutſchen** Weinen behauptet, 1) den **Rheinwein** (*Vinum rhenanum.* Fr. Vin de Rhin, Engl. *Rhenish Wine* oder *Old Hock* d. i. alter Hochheimer) den Vorzug. Er iſt dünne, nicht auſſerordentlich ſtark, mild, ſäuerlicht, herzſtärkend, erquickend, harntreibend und antiſeptiſch. Bey faulen und Nervenfiebern, wie auch bey dem Scorbut, iſt er von groſſem Nutzen. Mit Waſſer vermiſcht dient er Geſunden und Kranken zu einem erquickenden, oft kühlenden, Getränk. Er hält ſich über hundert Jahre. — Der **Hochheimer**, bey Maynz und der **Roſtheimer** ſind die vorzüglichſten Sorten; ſodann folgen die **Rheingauer**, **Bacheracher**, **Rudesheimer**, **Johannisberger** und der röthlichte **Bleichert** im Kölniſchen am Rhein, welcher mit dem Burgunder einige Aehnlichkeit hat. Der an den Ufern des Maynſtroms wachſende Wein wird oft für Rheinwein und Moſelerwein verkauft; er iſt jedoch an Güte weit geringer. — 2) Der **Moſelerwein** (*Vinum moſellanum.* Fr. Vin de la Moſelle), wird im Trieriſchen an der Moſel zu **Zeltingen**, **Wela** und **Düſſemund** gebauet. Es iſt dünne, leicht, minder geiſtig als der Rheinwein, mehr harntreibend, und er ſoll bey Gicht- und Steinbeſchwerden zuträglich ſeyn. Er ſchlägt leicht um und verliehrt mit der Zeit ſeine Kräfte. — 3) Von den **Frankenweinen** iſt der **Steinwein** (*Vinum herbipolenſe montanum*), welcher auf einem Gebirge, mit Namen Stein, bey Würzburg gebauet wird, berühmt. Es iſt dieſes ein weiſſer, ſpirituöſer, ſäuerlichter, harntreibender, nicht leicht berauſchender, dem Magen angenehmer Wein, welcher

welche meistens von Bourdeaux kommen, sind gelind zusammenziehend und nicht sehr geistreich; sie erhitzen aber doch sehr und verursachen leicht Kopfschmerzen, wenn sie häufig genoßen werden. Zu diesen gehöret der Medoc, ein leichter, angenehmer Wein, von mittlerer Stärke und der Cahors, welcher herb, zusammenziehend, schwer und verstopfend ist und sehr dem Pontac gleichet.

Von den Schweizer Weinen, welche meistens säuerlicht und spirituös sind, halten sich die mehresten nicht, wenn sie verführet werden. Die guten Sorten davon sind folgende. 1) Der sogenannte Ryffwein, welcher am Genfer-See zwischen Lausanne und Vevay wächset. Er ist von rother und weisser Farbe und wird nach den verschiednen Bergen auf deren er gepflanzet wird und nach der Farbe mit verschiedenen Namen belegt. Der weisse Wein, welcher la Cottewein genennt wird, soll dem Rheinwein an Geschmack und Geruch nichts nachgeben. — 2) Der Veltliner oder Valtelinerwein (*Vinum Rhaeticum*) wächset im Veltliner Thal in Graubündten. Man hat rothen und weissen; je älter der rothe wird, desto bläßer ist seine Farbe und desto vorzüglicher sein Geschmack. Der Strohveltliner oder Strohwein (Vin de Paille) wird aus Trauben bereitet, welche vorher auf Stroh gelegt und zum Theil eingetrocknet werden; er hat einen süssen gewürzhaften Geschmack und angenehmen Geruch. Diese Strohweine können auch in andern Ländern nachgemacht werden: man sehe hiervon Macquer's chymisches Wörterbuch durch Leonhardi B. V. S. 611. — 3) Der Neuburger, welcher im Fürstenthum Neuburg gewonnen wird, ist von rother und weisser Farbe. Der rothe ist besonders gut und kömmt dem

Bur-

Burgunder nähe. — 4) Im Wallſerthal findet man einen herrlichen Muskatellerwein, der aber nur in die benachbarten Gegenden verführt wird.

Unter den deutſchen Weinen behauptet, 1) der Rheinwein (*Vinum rhenanum.* Fr. Vin de Rhin, Engl. *Rhenish Wine* oder *Old Hock* d. i. alter Hochheimer) den Vorzug. Er iſt dünne, nicht auſſerordentlich ſtark, mild, ſäuerlicht, herzſtärkend, erquickend, harntreibend und antiſeptiſch. Bey faulen und Nervenfiebern, wie auch bey dem Scorbut, iſt er von groſſem Nutzen. Mit Waſſer vermiſcht dient er Geſunden und Kranken zu einem erquickenden, oft kühlenden, Getränk. Er hält ſich über hundert Jahre. — Der Hochheimer, bey Maynz und der Roſtheimer ſind die vorzüglichſten Sorten; ſodann folgen die Rheingauer, Bacheracher, Rudesheimer, Johannisberger und der röthlichte Bleichert im Kölniſchen am Rhein, welcher mit dem Burgunder einige Aehnlichkeit hat. Der an den Ufern des Maynſtroms wachſende Wein wird oft für Rheinwein und Moſelerwein verkauft; er iſt jedoch an Güte weit geringer. — 2) Der Moſelerwein (*Vinum moſellanum.* Fr. Vin de la Moſelle), wird im Trieriſchen an der Moſel zu Zeltingen, Wela und Düſſemund gebauet. Es iſt dünne, leicht, minder geiſtig als der Rheinwein, mehr harntreibend, und er ſoll bey Gicht und Steinbeſchwerden zuträglich ſeyn. Er ſchlägt leicht um und verliehrt mit der Zeit ſeine Kräfte. — 3) Von den Frankenweinen iſt der Steinwein (*Vinum herbipolenſe montanum*), welcher auf einem Gebirge, mit Namen Stein, bey Würzburg gebauet wird, berühmt. Es iſt dieſes ein weiſſer, ſpirituöſer, ſäuerlichter, harntreibender, nicht leicht berauſchender, dem Magen angenehmer Wein, welcher

ther gut bey Tiſche zu trinken iſt. Nach dem dritten oder vierten Jahre iſt er am beſten. — Der Leiſtenwein, welcher auf dem Leiſtenberge wächſet, iſt noch beſſer, aber auch viel theurer. — Der Wertheimer verdient vor den meiſten übrigen Frankenweinen den Vorzug und er giebt, wenn er gut iſt, dem Rheinwein wenig nach. (*I. A. Leinweber* de vino Wertheimenſi Altd. 1714). Andere gute Frankenweine ſind der Sommerhäuſer, Frankenhäuſer, Iphofener, Redelſeer, Randſacker, Windheimer und Klingenberger. — 4) Die Neckar- und Rocherweine werden in Schwaben, der Pfalz und im Würtenbergiſchen gebauet. Die beſten ſind die Heilbrunner, Eßlinger und das Remsthaler Brodwaſſer. Unter den Hanauerweinen ſind die Michelbacher, Nierenſteiner, Hirſchheimer und Hochſtädter zu bemerken. Dieſe Weine ſind mäßig ſpirituös, und geben angenehme Tiſchweine ab; da ſie ſich aber nicht lange halten, ſo werden ſie ſtark geſchwefelt und mit Branntewein verſetzt. (S. *I. I. Reuſs* Muſta et vina Neccarina Tub. 1773.) — 5) Unter den Pfälzerweinen ſind, auſſer dem Heidelberger, noch die Wormſer und Speyerweine zu bemerken. Von den erſtern iſt die ſogenannte Liebfrauenmilch in Worms, ein ſtarker, flüchtiger und angenehm ſchmeckender Wein, und von den leztern der Mechtersheimer bey Speier bekannt. — In Brisgau bey Sulzberg wächſet ein ſchöner rother Wein. — Der Bergſtraßerwein (*Vinum Stradae montanae*), ein dünner, harntreibender, nicht leicht berauſchender Wein von angenehmem Geſchmack, wird ebenfalls in der Pfalz gebauet; die beſten Sorten deſſelben ſind der Auerbacher und Bensheimer. Er hält ſich nicht über ſechs Jahre. — 6) Die Elſäſſerweine ſind ſauer und ſchlecht, wenn ſie jung ſind;

ſind; haben ſie aber lange gelegen, ſo werden ſie angenehm von Geſchmack und geſund, und ſie kommen dem Rheinwein ziemlich nahe. Den Kayſersberger hält man für den beſten. — In Unterelſaß bereitet man einen Strohwein, der dem Tockayer nahe kommen ſoll. (Macquer's chym. Wörterb. durch Leonhardi B. V. S. 612). (S. auch *F. I. Roettel* de vitis cultura Molshemenſi et Mutzigenſi Arg. 1770. und *F. G. Faudel* de Viti - cultura Richovillana Arg. 1780. — 7) Die Tyrolerweine und Etſchweine ſind ſüſſe, ſtarke und feurige Weine von angenehmem Geſchmack und von weiſſer und rother Farbe, ſie ſind aber nicht dauerhaft. Beſonders werden der rothe Traminer und die Iſerweine, die Goldtropfen zu Trident, und andere mehr, ſehr geſchätzt. — 8) Die Oeſterreicherweine (*Vina auſtriaca*) ſind, wenn ſie lange gelegen und gut gegohren haben, vortrefliche, ſpirituöſe und geſunde Weine. Sind ſie aber noch jung, ſo werden ſie ihrer häufigen Säure wegen leicht ſchädlich und bringen Gicht und Schwindſuchten zuwege. Die edelſten wachſen in Niederöſterreich nach Ungarn zu. Die gewöhnlichſten ſind die Neuburger, Wieſenberger, Nußburger, Nußdörfer, Baumer, Pumperskircher, Maurer, Kinzinger, Moedlinger, Eymburger, Retzer, Tulner und Wachauer. Steyermark hat bey Leutenburg gute Weine und in Krain findet man rothe und weiſſe, wovon die, welche bey St. Veit am Flaum, Wippach und Berſcheph wachſen, ſehr gut ſind. — 9) Die Böhmiſchen und Mähriſchen Weine ſind meiſtens ſauer und enthalten viele erdigte Theile; ſie ſind auch nicht dauerhaft. Unter den Böhmiſchen ſind der Außiger und Melnicker, welcher leztere ein rother ungeſunder, dem Burgunder ähnlicher

Wein

Wein ist, noch die besten. — 10) Von den Sächsischen Weine sind die meisten sauer und schlecht. Die Meißnerweine sind den übrigen vorzuziehen, und sie geben, wenn sie lange gelegen und von einem guten Jahre sind, einen angenehmen Tischwein ab. Die Naumburgerweine sind ebenfalls nicht zu verachten; der rothe wird öfters angemacht und als Burgunderwein verkauft. Unter den Thüringischen Weinen sind der Erfurter und Jenaische anzuführen. In der Niederlausitz ist der Gubensche und Fürstenberger zu bemerken. — 11) Die Schlesischen Weine, unter denen der Grünberger, Croßner und aus dem Carolat die vornehmsten sind, sind so wie die Märkerweine, als der Potsdammer, Sarmundische, Werderische, Fahrlander, Frankfurter und Brandenburgerburger, wohin auch der Hällische in Magdeburgischen gehöret, nicht zum Trinken, sondern blos als Speiseweine, zu Weinsuppen, zum Einmachen des Senfs und zu Eßig zu gebrauchen. — 12) Im Westphälischen und Burgundischen Kreise werden einige gute trinkbare Weine gebauet.

Die Ungarischen Weine sind fast alle süß und spirituös und den spanischen und italiänischen gleich; ihr Geruch und Geschmack ist sehr angenehm und gewürzhaft und sie behalten, wegen der häufigen und überflüßig in ihnen enthaltenen zuckerartigen Materie, ihre natürliche Süßigkeit sehr lange, ob sie gleich durch die fortdauernde Gährung mit der Zeit etwas davon verliehren. — 1) Der Tockayerwein (*Vinum Tokajense* oder *Tibiscense*. Fr. Vin de Tokai), wovon der eigentliche im Zempliner Comitat auf dem Zuckerberge bey Tarzal wächset. Man findet aber auch in dem erwähnten Comitat in andern Gegenden

fast

faſt eben ſo herrliche Weine, die ebenfalls Tockayerweine genennt werden, nehmlich bey Mád, Santo, Benye, Tallya, Sombor, Szánto, Keteſzur, Liſzka und Tolcſua (Siehe *Dombi* Diſſ. de vino tokajenſi Traject. ad Rhen. 1758. und *Schoſſulan* De Vinis. Vienn. 1767.) Die angränzenden Szerentſcher, Miſchkolzer, Wadaſſer und andere, gelten oft für Tockayerweine. Es giebt vier verſchiedene Sorten vom Tockayer, nehmlich (1) die Eſſenz, welche aus den am Weinſtocke halb getrockneten Trauben von freyen Stücken abläuft; dieſe iſt ſehr ſüß, geiſtreich, und öligt. Sie kömmt nur auf die Tafeln der Groſſen. (2) Der Ausbruch (*Vinum paſſum primae notae*) wird aus getrockneten Trauben, über welche etwas Moſt gegoſſen wird, durch gelindes Auspreßen bereitet. Er iſt weniger ſüß und aromatiſch als wie die Eſſenz. (3) Der Maslaſch (*Vinum paſſum ſecundae notae*) wird aus den bey der vorigen Bereitung übrig gebliebenen Trauben mit Zugieſſung von einer gröſſern Menge Moſtes durch ſtarkes Auspreſſen verfertiget, daher er auch ſchwächer als der Ausbruch iſt. (4) Der gemeine Tokayer wird aus friſchen nicht getrockneten Trauben, ſo wie andere Weine gepreßt. Man hat rothen und blanken. Beyde Arten ſind ſüßlichtſauerliche. — Der Tockayerwein iſt ein herz- magen- und nervenſtärkender Wein; er befördert den Schweiß und Urin und iſt ſeiner öligten und zuckerartigen Theile wegen nährend. Man verordnet ihn daher mit Nutzen ſchwächlichen, cachectiſchen, hyſteriſchen, arthritiſchen, mit Steinbeſchwerden behafteten Perſonen und er iſt bey Magenſchwäche, Bauchflüſſen, Wechſelfiebern und vielen andern Uebeln ein vortreffliches Mittel. Alten und von einer ſchweren Krankheit ſich wieder erholenden Perſonen iſt er vorzüglich

erqui-

erquickend. Bey Gastereyen pflegt man ihn zum Desert in geringer Menge zu trinken. — 2) Der St. Georgen oder Oedenburger Ausbruch (*Vinum St. Georgii*), welcher bey der Stadt St. Georg im Pressburger Bannat in Niederungarn wächset, giebt dem Tockayer an Güte nicht viel nach. — 3) Der Rusterwein (*Vinum ruſtenſe*), welcher ohnweit des Neusiedlersees bey Rust gebauet wird, ist ein weisser säuerlichtsüsser Wein und ebenfalls vortreflich. — 4) Von den übrigen weissen ungarischen Weinen, welche einen säuerlicht süssen Geschmack haben, sind folgende die besten Sorten: der Soproner, Ratzeldorfer, Wardiner, Oreschaner und Nesmilliner, welcher leztere säuerlichter und harntreibender ist, und den übrigen zum Tischwein vorgezogen zu werden verdienet. Alle diese Weine sind sehr spirituös, erquickend, schweißtreibend und berauschend. — 5) Unter den rothen Ungarischen Weinen, welche säuerlicht, zusammenziehend, und wohlriechend sind und einen angenehmen Geschmack haben, sind folgende zu bemerken: der Ofner, welcher hizig ist, und von dem rothen Burgunder etwas an sich hat, der Wein von Neustadt, Agria und Sickfard. — 6) Der Caschauerwein (*Vinum caſſouienſe*) ist ein ungarischer saurer, herber, schlechter Wein.

In Griechenland, Romanien, Macedonien und den anliegenden Inseln wachsen sehr viele vortrefliche Weine. 1) Der Malvasier (*Vinum maluaticum*) kömmt vorzüglich von der Halbinsel Morea. Derjenige, welcher auf der Insel Candien (*Vinum creticum.* Fr. Vin de Candie) wächset, ist ein heller, dicker, süsser, öligter Wein von goldgelber Farbe; man nennt ihn zum Unterschied der übrigen Malvasiere *Malvaggia di Candia.* Er ist eigentlich

ein gekochter Muskatenseck. Auf Candien giebt es auch rothe Weine. — 2) Den Cyperwein (*Vinum cyprium*. Fr. Vin de Chypre) beschreiben die ältern und neuern Schriftsteller als eine der gröſten Delikatessen; er hält sich lange und hat einen balsamischen Geschmack. Der pechartige Geschmack, den man an ihm bemerkt, rühret von den Gefäſſen her, in denen man ihn aufbewahret. Er dient schwächlichen Körpern zur Stärkung des Magens. — 3) Der Wein von Cos oder Stankowein (*Vinum coum*. Vin de Stancou) ist ein süsser wohlriechender, von dem Candischen wenig verschiedener Wein. — 4) Der Wein von der Insel Chio (*Vinum chium*. Fr. Vin de Scio) ist von zweyerley Art; nehmlich Malvasier und Muskatenseck. Er ist vortreflicher als der Candische. — 5) Der Wein von der Insel Metelino (*Vinum Lesbium*. Fr. Vin de Metelin) streitet mit den übrigen griechischen Weinen um den Vorzug. — 6) Der Wein von der Insel Santorino wird häufig in auswärtige Länder verführet. Andere Inseln, welche guten Wein liefern, sind: Cerigo, Tyne, Mykone, Negroponte, Thassus, Andros, Milo, Naxia und mehrere. — 7) In der Wallachey sind die starken, öligten, braungelben Tscherneterschter, Philipetschter und Piteschter Weine berühmt, welche nach Siebenbürgen verführt werden. Man macht auch daselbst aus schwarzen Trauben, einen troflichen rothen Wermuthwein, der den Ungarischen übertreffen soll. — 8) Von den Moldauischen Weinen wird der Cotnarwein und der Tekutzischer häufig nach Polen verführet. — 9) Der Wein in Bosnien und an der Bulgarey ist durchgängig sauer und trübe. In Beſſarabien ist er besser.

Die

die unsere Europa erzeugten Weine. Unter den Persischen Weinen ist der Schirassische der beste. Es giebt rothen, weissen und pomeranzengelben. Er ist sehr spirituös, balsamisch und von einem durchdringenden Geruch; er hält sich aber nicht lange, und er muß, wenn er verführet werden soll, zuvor eingekocht werden, wodurch er nicht nur viel von seinem Geschmack verliehret, sondern auch Kopfschmerzen verursachet, wenn er gleich in geringer Menge getrunken wird. — Der Ispahanische Wein hat viel Aehnlichkeit mit altem Champagner, und der Schamachinische mit gutem Burgunder. Der Astrabadische, Masanderanische, Gilanische und Tawlisische gleichen dem gewöhnlichen rothen Franzwein. Der Masanderanische und Gilanische wird aus wildwachsenden Trauben gepreßt. Im Gilanischen macht man einen Wein, der an Geschmack, Farbe, Consistenz und Stärke dem spanischen gleich kömmt. Man kocht nehmlich den ausgepreßten Saft so lange, bis sich oben ein Schaum zeigt, den man abnimmt; das übrig gebliebene vergräbt man in irrdenen Gefäßen in die Erde und läßt es drey Monathe lang ruhig stehen, binnen welcher Zeit die Gährung vor sich gehet. Wird ein so zubereiteter und ein Jahr alt gewordener Wein mit der Hälfte eines neubereiteten vermischt, so erhält derselbe eine beständige Dauer. — Der Astrachanische Wein stehet aus Mangel einer gehörigen Zubereitung in keinem guten Ruf. (Siehe Gmelin Reise B. III. S. 314 und 478. f.).

Von den Afrikanischen Weinen sind folgende zu bemerken. 1) Der Capwein (*Vinum capense*) wächset auf dem Vorgebirge der guten Hofnung; es ist ein hochrother, süsser und spirituöser Wein von

einem lieblichen Geſchmack, von dem man mehrere Sorten hat, unter denen der Conſtantiawein der beſte iſt. Siehe Forſters Reiſen in Hawkesworth, B. V. S. 79. — 2) Der Canarienſeck (*Vinum canarienſe.* Vino ſecco di Canaria), welcher aus eingetrockneten Beeren, ſo wie alle Seckt bereitet wird, iſt ſüß, dickliche, und gleichet faſt den ſpaniſchen Weinen, nur iſt er weniger hitzig und berauſchend. — 3) Der Maderawein oder Maderaſeck (*Vinum maderenſe*) wächſet auf der Inſel Madera im Atlantiſchen Meere; er iſt ein leichter und lange dauernder Wein, jedoch geringer als der Canarienſeck. — 4) Der Palmſeck (*Vinum Palmae*) kömmt von Palma einer der Canariſchen Inſeln. Er iſt zwar ſüß und angenehm, kömmt aber den beyden vorher erwähnten Sorten nicht gleich. — 5) Die Inſel Teneriffa liefert einen der vorzüglichſten Malvaſierweine.

In Südamerika werden in Chili, viele und vortrefliche Weine erzeuget (Vidaure Beſchreib. von Chili Hamb. 1782.) obgleich nach dem Verbot des ſpaniſchen Hofes kein Wein in Amerika gepflanzt werden ſoll. — In Peru wird ebenfalls Wein gebauet. — In Nordamerika wächſet zwar eine ſehr groſſe Menge wilder Weinſtöcke, deren Trauben aber alle von ſaurem und unangenehmen Geſchmack ſind. Die daſelbſt angeſtellten Verſuche, Wein zu gewinnen, ſind alle unglücklich ausgefallen. (Raynal B. VII. S. 128). — In Penſylvanien wird etwas Wein aus dergleichen Trauben gemacht, allein es erfordert derſelbe vielen Zuſatz von Zucker (Mittelberger Reiſe nach Penſylvanien S. 58.). — In Californien giebt es vortrefliche honigſüſſe Trauben, welche einen guten Wein geben würden. (Begert

Nach-

Nachrichten von Californien S. 39). — Nach Franklin's Meynung könnte der Weinbau in Carolina und weiter südwärts wohl fortkommen.

Dasjenige, was bey dem Keltern des Mosts von den Weintrauben und Beeren noch übrig bleibt, wird **Tröster**, **Trieſter** oder **Weinhefen** (*Faeces vini*) genennt. In dieſen iſt noch etwas von Moſte enthalten. Gießt man daher Waſſer hinzu, preßt ſie nochmals aus, und überläßt ſie der Gährung, ſo bekömmt man ein ſchwaches, weinartiges Getränke, welches unter dem Namen **Lauer** oder **Weinkoſent**, (*Vinum ſecundarium. Lora. Poſca.* Fr. Piquette.) bekannt iſt, das ſich aber nicht lange hält und ein ungeſundes Getränke abgiebt. Aus den erwähnten Weintröſtern kann auch, ſo wie aus dem Weine, **Weingeiſt** oder **Brantewein** bereitet werden, von welchem weiter unten bey dem Gebrauch der Getreidearten gehandelt werden wird.

Die Weine ſind von jeher durch erlaubte und unerlaubte Künſte verändert, verbeſſert und verfälſcht worden. Die alten Griechen und Römer färbten ihre Weine, kochten den Moſt ein und verſetzten ſolchen mit Terpenthin, Lavendel, Iriswurzel und andern dergleichen Dingen. Die Weinhändler in Holland und Hamburg klären den Wein durch Eyweiß, Fiſchleim, Gummi Traganth, Kraftmehl und Schwefel ab, geben ihm die fehlende Süßigkeit durch rohen Zucker, und erhöhen ſeinen Geruch und Geſchmack durch Cubeben, Gewürznelken, Muskatennüſſe, Hollunderblühten, Scharlachkraut (*Saluia Sclarea L.*) u. ſ. w. Die Franzoſen pflegen die Farbe des rothen Weins durch die Beeren von der Rheinweide, Heidelbeeren, ſchwarzen Kirſchen, Kermeskörnern, rothes Sandelholz, gebrannten Zucker u. ſ. w. zu verſchönern und

den weissen zu schwefeln. Die meisten Spanischen, Portugiesischen, Italiänischen, Ungarischen Weine werden durch das Kochen veredelt. Die Niederungarischen und Oesterreichischen Weine verbessert man durch Spanische und Oberungarische. Weine, welche wenig spirituös sind, verstärkt man durch den Zusatz von Weingeist, welches jedoch, wie bereits oben S. 290. gezeiget worden ist, keinen wahren Wein hervorbringet und der Gesundheit nachtheilig werden kann; oder man läßt sie mit Zucker, Rosinen, eingekochtem Moste vermischt gähren. Der rothe Franzwein wird durch den Zusatz des ätzenden Kalchs angenehmer und dem Burgunder ähnlich gemacht. Durch den Kalch kann man den zäh- und schleimicht gewordenen und in Verderbniß übergehenden Wein verbessern. Die schädlichsten Verfälschungen der sauren Weine geschehen durch Arsenic und Bley, und der süssen durch den ätzenden Quecksilbersublimat. Die Verfälschung durch Arsenic entdeckt man mit Bley, und die durch den Sublimat durch eine Auflösung von flüchtigem oder fixem Alkali. Die Verfälschungen durch Bley, welche insgemein durch die Bleyglätte oder Silberglötte geschehen und die den sauren Weinen einen süßlichten angenehmen Geschmack mittheilen, sind noch am gewissesten durch des Abdampfen des Weins und die Reduction des Metalls zu entdecken, da die Probe mit dem Liquor probatorius, (siehe Marquer V. B. S. 624. durch Leonhardi, doch auch trüglich ist. — Die aus Johannisbeeren, Aepfeln, Birnen, Quitten und andern Früchten bereiteten Weine, deren an ihrem Orte gedacht worden ist, gehören eigentlich nicht hieher.

Der Wein wird als Gewürz zu vielen Suppen, Saucen, Müssern, zum gekochten Obste, eingemachten

ten Sachen u. s. w. hinzugesetzt. Bey dem Glühwein, oder Glühenden Wein gehen durch das Kochen die geistigen Bestandtheile des Weins verlohren, die man aber durch Gewürze wieder zu ersetzen sucht, daher dergleichen Getränke theils der Gewürze, theils auch der Wärme wegen erhitzend und schweißtreibend, im Ganzen aber nicht sehr gesund sind. Eben dieses gilt auch von der in Wein gekochten Chocolade. Setzt man zu rothen Weinen Zucker und den Saft von gelinde geröſteten Pommeranzen hinzu, so erhält man den so genannten Biſchof, ein Getränk, das einem schwachen Magen zuträglich und von angenehmem Geschmack ist. Behandelt man den weissen Franzwein auf gleiche Art, so wird er sodann Cardinal genennet. Citronensaft, Zucker, Wein und Wasser geben eine gute Limonade oder Imperiale und wenn die erwähnten Dinge mit einem warmen Theeaufguß vermischt werden, einen Punsch, der weniger erhitzend ist als der mit Arrack zubereitete. Der ehedem gebräuchliche Hippocras (*Vinum hippocraticum*) wird aus Zimmt, Muskatennuß und Zucker bereitet, die mit rothem oder blankem Wein aufgegossen und digerirt werden. Rother Wein mit Wasser, Muscatennuß und geröstetem Brod ist der Negus der Engländer. Von dem Aland- und Wermuthwein, siehe oben S. 59 und 151. Die Kräuterweine, welche aus gewürzhaften Pflanzen durch das Aufgießen mit Wein bereitet werden, dienen hauptsächlich zu medicinischen Absichten.

Ein anderes in der Küche nicht minder als in der Arzneykunst wichtiges Product, das der Wein liefert, ist der Weinessig (*Acetum Vini*. Engl. *Vinegar*. Fr. Vinaigre.). Man erhält denselben, wenn der Wein in eine neue Gährung übergeht, wodurch sich die sauren Theile des Weins auf eine ganz besondere Art

entwickeln und innig mit dem brennbaren Geiſte vereinigen. Der Weineſſig dient als ein ſehr geſundes Gewürz zu fetten Fleiſchſpeiſen, Fiſchen, Gemüſen, Sallaten, zum Einmachen der Früchte und Aufbewahrung verſchiedner Gemüſe. In der Sommerhitze giebt er in Waſſer mit Zucker oder Honig vermiſcht, ein angenehmes Getränk ab. Er beſitzt fäulnißwidrige, herzſtärkende, ſchweißtreibende und antiſcorbutiſche Eigenſchaften und wird bey Entzündungskrankheiten und als ein Mittel, das die Wirkung verſchiedener Gifte entkräftet, mit Nutzen gebraucht.

87) ZANONIA indica, *Linn.* Spec. pl. 1457. — Fr. Zanonie des Indes. — Oſtindiſche Zanonie.

Die Früchte dieſes kletternden Gewächſes wachſen traubenförmig; ſie haben einigermaaßen die Geſtalt eines Pulverhorns, ſind dreyeckigt, an dem Ende ſtumpf, und ſchließen verſchiedene flache Saamen ein. In Anſehung ihres Geruchs und Geſchmacks gleichen ſie den Gurken. Auf der malabariſchen Küſte wird ihnen der Name *Penar-Valli* beygelegt.

88) DVRANTA Ellisia, calycibus fructeſcentibus erectis. *Linn.* Spec. plant. 888. — Fr. Bois à Cotelette. — Die Elliſiſche Durante.

Es iſt dieſes ein amerikaniſcher kriechender Strauch, welcher bald mit Stacheln, bald aber auch ohne ſolche, angetroffen wird. Seine Früchte ſind kleine gelbrothe runde Beeren, welche vier Kerne enthalten und ſtrausförmig wachſen. Löfling (Reiſe S. 195.) hat ſie bey Cumana gefunden, wo ſie gegeſſen werden. In Amerika nennt man den Strauch auf ſpaniſch Fruta de Polamita.

89)

89) ILEX asiatica, foliis lato-lanceolatis, obtusis, integerrimis. *Linn.* Spec. pl. 181. Lansium *Rumph.* — Asiatische Stechpalme.

Dieser in Asien oder Ostindien einheimische strauchartige Baum, trägt ziemlich grosse länglichte Früchte mit einem süssen Fleisch und bittern Kernen. Das Fleisch davon wird in Indien gegessen, wenn die Früchte ganz reif sind, sonst erkältet es den Magen. Sie werden auch mit Wein und Zucker zubereitet gegessen.

Sechſtes Hauptſtück.

Eßbare Steinfrüchte.

1) Calophyllum Calaba. Kleines Schönblatt.
2) Canarium commune. Canarienbaum.
3) Celtis auſtralis. Gemeiner Zängelbaum.
4) Chamaerops humilis. Niedrige Zwergpalme.
5) Cycas revoluta. Eiſenbaum.
6) Elaeocarpus ſerrata. Gezähnter Ganiterbaum.
7) Geoffroya ſpinoſa. Stachlichte Geoffroya.
8) Iambolifera pedunculata. Geſtielte Jambolone.
9) Laurus Camphora. Kampherbaum.
10) Licania incana. Weiſſer Caligni.
11) Litchi chinenſis. Litſchi.
12) Melicocca bijuga. Honigfrucht mit zweypaarigen Blättern.
13) Mimusops Elengi. Kaukibaum.
14) Nitraria Schoberi. Schoberſcher Salpeterſtrauch.
15) Olea europaea. Europäiſcher Oelbaum.
16) Phyllanthus emblica. Emblicſcher Phyllanthus.
17) Plinia erocea. Safrangelbe Plinie.
—— —— rubra. Braſilianiſcher Kirſchbaum.
18) Prunus aſpera. Muk no Ki.
19) Prunus auium. Twielelbeerbaum.
20) Prunus Ceraſus *Var.* pumila. Wilder Kirſchbaum.

21) Pru-

21) Prunus Padus. Wilde Traubenkirſchen.
22) Prunus ſpinoſa. Schlehendorn.
23) Prunus ſibirica. Sibiriſcher Pflaumenbaum.
24) Prunus virginiana. Virginiſcher Traubenkirſchenbaum,
25) Rhamnus Lotus. Wilder Bruſtbeerbaum.
—— —— Iguaneus. Leguanenwegdorn.
26) Rhamnus Napeca. Napeca.
27) Spondias dulcis. Taheitiſcher Apfelbaum.
28) Ximenia americana. Amerikaniſche Ximenie.

1) CALOPHYLLVM Calaba, foliis ouatis obtuſis. *Linn.* Spec. pl. 732. *Iacq.* Amer. p. 269. — *Indian Maſtich-tree.* Fr. Calaba. — Kleines Schönblatt.

Dieſer Baum iſt ſowohl in Oſt- als Weſtindien einheimiſch; in Malabar giebt man ihm den Namen *Tſierou-ponna*, in Weſtindien aber *Calaba*. Seine Früchte ſind rund, von der Gröſſe der Corneliuskirſchen, von grüner Farbe und haben nur wenig, aber ein ziemlich feſtes grünes Fleiſch, welches einen ſüßlichtbitterlichen, wenig angenehmen, Geſchmack hat; in dieſem Fleiſche liegt eine kugelrunde gelblicht aſchgraue Nuß, welche einen weiſſen feſten Kern enthält, aus dem die Caraiben ein Oel preſſen, deſſen ſie ſich in ihrer Haushaltung bedienen.

2) CANARIVM commune. *Linn.* Syſt. Veg. 741. — Fr. Canarie commune de l'Inde. — Der Canarienbaum.

Die

Die reifen Früchte des Canarienbaums ſehen langen blauen Pflaumen ähnlich, weil ihr polſterartiger Ueberzug eine ſolche Farbe zeiget; unter demſelben liegt ein dreyeckigter Stein, deſſen Kern in Oſtindien von allgemeinem Nutzen iſt. Von den gepflanzten Canarienbäume tragen einige groſſe, andere kleine Früchte, und jede dieſer Abänderungen trägt wieder Früchte von langer oder von runder Geſtalt. Der Kern kömmt ſeiner Subſtanz und Farbe nach mit einem Mandel- oder Haſelnußkern überein. Dieſe Kerne werden theils roh gegeſſen, theils räuchert man ſie auch in den Schaalen und Hülſen, um ſie immer vorräthig zu haben. Aus den geräucherten wird ein Oel gepreßt, das man für beſſer hält, als das aus den Cocosnüſſen; auch bereitet man aus denſelben, oder auch aus dem Ueberbleibſel nach dem Auspreſſen, eine Art von Mandelbrod, das aber für die Europäer keinen angenehmen Geſchmack hat. Die Canariennüſſe werden zum Nachtiſche aufgeſezt, wenn ſie aber noch allzufriſch ſind und in allzu groſſer Menge genoſſen werden, ſo erregen ſie leicht Durchfälle und Dyſenterien. Da ſie ſich ſehr lange halten, ſo ſind ſie für Seefahrende von groſſem Nutzen; wenn ſie aber alt ſind, ſo vertrocknen ſie und werden ranzigt. Aus den friſchen Nüſſen macht man auch Zuckerbrod und anderes Confekt. — Die alten Canarienbäume geben eine Art von Terpenthin, welcher weiß und zähe iſt wie Unſchlitt, aus welchem die Indianer Lichter machen, die beym Verbrennen einen ſtarken Geruch verbreiten.

3) CELTIS auſtralis, foliis ouato-lanceolatis, *Linn.* Spec. plant. 1478. — *Lote*, or *Nettle-tree with black fruit.* — Fr. Micocoulier d'Afrique. Lotier des Anciens. — Der gemeine oder europäiſche Zürgelbaum.

Die

Die Frucht dieſes in Afrika und in den ſüdlichen Theilen von Europa wild wachſenden Baums hat die Gröſſe einer kleinen Kirſche; welche anfangs grün, ſodann gelb, hernach roth und endlich, wenn ſie völlig reif iſt, ſchwarz ausſiehet. Sie hat wenig Fleiſch, das einen ſüſſen und angenehmen Geſchmack hat, und einen groſſen Stein enthält. — Die Blätter des Baums dienen zur Würzung der Speiſen.

4) CHAMAEROPS humilis. *Linn.* Niedrige Zwergpalme. (Siehe oben S. 98).

Die Früchte dieſer Palmenart gleichen den länglichten Jujuben (*Rhamnus Iuiuba Linn.*) und haben eine feine gelblichte Haut, unter welcher ein gelbes Mark befindlich iſt, wie bey den Datteln, mit denen ſie auch, wenn ſie völlig reif ſind, an Geſchmack überein kommen. In dieſem Mark liegt ein glatter Kern, der ſich in zween Theile theilet. In Sicilien wird dieſe Frucht ſehr häufig von dem gemeinen Manne gegeſſen; das Mark derſelben, welches beynahe wie Cardonen (*Cynara Cardunculus Linn.*), ſchmeckt, kömmt auf die Tafeln der Vornehmen. Mit den friſchen Blättern der Zweigpalmen füttert man in Sicilien das Rindvieh, und aus den getrockneten verfertiget man Hüte, und andere Kleidungsſtücke, Körbe, Stühle und Beſen, von welchen leztern ganze Schifsladungen nach Neapel und noch weiter verſendet werden.

5) CYCAS reuoluta, frondibus pinnatis; foliolis margine reuoluto. *Thunberg* Flor. jap. p. 229. *Tetsjoe. Iapon. Teſſio. Tetsjoe. Sotits.* — Eiſenbaum.

Dieſe

Dieſe Palmenart wächſet in Japan wild, ſie wird aber auch daſelbſt um die Häuſer herum gepflanzet. Der Stamm iſt rund, äſtigt, von der Dicke eines Mannsſchenkels und von den Ueberbleibſeln der abgefallenen Blätter rauh. Die Blätter ſind alle gefiedert und am Stiele dornigt, die Lappen derſelben ſtehen einander ziemlich gerade gegenüber, ſind linienförmig, an ihrer innern Seite etwas ſichelförmig und endigen ſich mit einem einfachen Dorne; ſie ſind ganz, am Rande zurückgebogen, in der Mitte mit einer erhabnen Linie beſetzt, glatt, und zwo Linien breit; die oberſten und unterſten ſind kürzer als wie die übrigen. Die Frucht iſt eine eyrunde, zuſammengedrückte, rothe, anderthalb Zoll lange Steinfrucht, welche von den Japanſen gegeſſen wird. Das im Stamme des Baums befindliche Mark, welches auſſerordentlich nahrhaft iſt, ſtehet bey dieſen Völckern in hohem Werthe; denn ſie verſichern, daß die Soldaten zu Kriegszeiten von einem kleinen Stück deſſelben lange ihr Leben erhalten können. Daher iſt es bey Lebensſtrafe verboten, dieſe Palmenart aus den japaniſchen Reiche zu führen, damit ihre Feinde nicht gleiche Vortheile davon erhalten ſollen.

Aublet (Hiſt. des plant. de la Guiane T. II. p. 974) führet einige, noch unbeſtimmte Palmenarten an, deren Früchte im franzöſiſchen Guiane gegeſſen werden. 1) *Palma Paripou*; die männlichen und weiblichen Blüthen ſind bey dieſer Art, welche im franzöſiſchen Guiana gepflanzet wird, auf verſchiedenen Palmen befindlich; die daſigen Einwohner eſſen die Früchte dieſer Palme, nachdem ſie ſolche im Waſſer gekocht haben. — 2) *Palma Maripa*. Man bereitet aus den Früchten derſelben, welche auch gegeſſen werden, eine butterartige Subſtanz. — 3) *Palma*

ma dactylifera, fructu globoso, minor. Plum. Gen. p. 3. Die Caraiben nennen diesen Palmenbaum *Coman.* Man ziehet aus der Frucht desselben, welche die Grösse einer Flintenkugel hat, ein weisses Mark, welches mit warmem Wasser verdünnt, ein angenehmes Getränk abgiebt. — 4) *Palma dactylifera aculeata; fructu corallino, maior. Plum.* Gen. 3. Diese Art wächset in Cayenne und Guiana, besonders in den Savannen und auf Wiesen sehr häufig, und wird von den Caraiben *Aouara* genennet. Man ziehet aus der etliche Tage lang in Wasser eingeweichten Rinde der Frucht, ein Oel, welches zur Bereitung der Speisen, zum Arzneygebrauch und zum Brennen benutzet wird. Der in dem Steine dieser Frucht steckende Kern giebt eine Art von Butter, womit die Caraiben die mit einem Rheumatismus befallenen Theile zu reiben pflegen, und welche sie *Quioquio* nennen.

6) ELAEOCARPVS serrata. *Linn.* Sp. plant. 734. Fr. Elaeocarpe à fleur dentelée. — Gezähnter Ganitерbaum.

Die Früchte dieses in Ostindien wachsenden Baumes kommen ihrer Gestalt, Grösse und Substanz nach, mit den grossen Oliven überein, ihre Farbe aber ist bläulicht purpurroth und ihr Geschmack säuerlicht-süß. Man ißt sie, wenn sie völlig reif sind, entweder roh oder mit Zucker eingemacht. Die unreifen Früchte, welche von Farbe gelb und von Geschmack herbe sind, werden mit Salz und Essig, oder mit Baumöl und Salzwasser eingemacht, wodurch sie einen olivenartigen Geschmack bekommen, es wird daher dieser Baum in Ostindien der **wilde Olivenbaum** genennt; auf Zeylon heißt er *Weralu* und in Malabar *Perin-Kare.*

7) GEOFFROYA spinosa. *Linn.* Syst. Veget. 556. *Iacq.* Amer. pag. 207. — Fr. Arbre épineux du Breſil. — Stachlichte Geoffroye.

Es iſt etwas beſonders, daß dieſer Baum, da er Schmetterlingsblumen trägt, doch eine den Pfirſchen ähnliche Steinfrucht hat. Dieſe Frucht gleichet einer Mandel, ſie hat eine etwas wollichte gelbgrünlichte Haut, und ein weiches gelblichtes Fleiſch von ſüſſem Geſchmack und widrigem Geruch. Mit dieſem Fleiſch hängt der Stein feſt zuſammen, welcher ziemlich groß, zuſammengedrückt, ſpitzig und weißlicht iſt und einen weiſſen Kern von einem mehlichten und zuſammenziehenden Geſchmack einſchlieſſet. Die Braſilianer, welche den Baum *Ulmari* nennen, ſammlen ſeine Früchte, zerſtoſſen ſolche mit dem Kern und kochen ſie an das Fleiſch und Fiſche. Roh gegeſſen ſollen ſie Eckel und Erbrechen verurſachen.

8) IAMBOLIFERA pedunculata. *Linn.* Spec. plant. 497. Fr. Iambolier à gros fruit. — Die geſtielte Jambolone.

Dieſer Baum wächſet in Oſtindien. Die Blätter deſſelben ſind von verſchiedner Geſtalt, bald eyförmig, bald rundlicht und am Ende eingeſchnitten, jedoch aber am Rande allemal knorplicht, und es laufen von der mittlern Ribbe nach dem Rande zu parallele Adern. Die Blumen kommen in Büſcheln auf langen Stielen hervor. Der Blumenkelch hat vier Zähne und es bleibt ſolcher auf der olivenförmigen Frucht ſitzen; die Blumenkrone iſt trichterförmig und beſtehet aus vier Blumenblättern; innerhalb derſelben ſiehet man acht etwas breit gedrückte Staubfäden mit

aufſie-

aufliegenden Staubbeutel und einen fadenförmigen Griffel mit einfacher Narbe. Die Früchte, welche Jambolonen genennt werden, sind mit einer dünnen Haut überzogen, unter welcher ein saures und zusammenziehendes Fleisch liegt; wenn die Früchte ganz reif sind, so sehen sie fast schwarz aus, ihr Geschmack gleichet dem Geschmack säuerlicher Trauben, und man gebraucht sie alsdann als ein erfrischendes und kühlendes Mittel. Meistens kocht man sie in Indien mit Reiß, oder macht sie in Salzwasser ein.

9) LAVRVS Camphora, foliis triplinerviis, lanceolato-ovatis. *Linn.* Spec. plant. 528. — Engl. *Camphire-tree.* — Fr. Laurier Camphrier des boutiques. Der Kampherbaum.

Die Frucht des Kampherbaums, welcher vorzüglich in Japan und auf den benachbarten Inseln wächset, ist von der Grösse einer grossen Erbse, einer etwas ungleichen Gestalt, und einer glänzenden schwarzrothen Farbe; sie enthält unter einem weichen dunkelrothen Fleisch von einem dem Kampher und Gewürznelken ähnlichen Geschmack, einen ölichten unschmackhaften Kern von der Grösse eines Pfefferkorns. Nach Rumphs Berichte, werden diese Früchte in Ostindien roh und mit Zucker eingemacht gegessen. — Sourtuyn (Verhand. door de Holland. Maatschappye der Weetenschapen te Haarlem Deel XXI. p. 257) beschreibt noch eine andere Art von Kampherbaum, welcher in Sumatra wächset, und der von dem obenangeführten japanischen gröstentheils verschieden ist; es ist jedoch nicht bekannt, ob die Früchte desselben ebenfalls eßbar sind, der Kampher von ihm wird aber dem Japanischen weit vorgezogen.

10) LICANIA incana. *Aublet.* Tom. I. p. 119. *Le Caligni blanc.* Der weisse Caligni.

Der Stamm dieſes Baums wird vier bis fünf Fuß hoch. Die Blätter deſſelben ſind wechſelsweiſe geordnet, von eyförmiger Geſtalt, zugeſpitzt, ganz, etwas anſitzend, oben grün, unten grau und mit länglichten, ſchmalen, ſpitzigen Blattanhängen verſehen. Die Blumen, welche weißlicht ausſehen, ſprießen an den Enden der Zweige ährenförmig hervor, und beſtehen jede ſolche aus einem mit fünf kleinen Zähnen eingeſchnittenen Blumenblatte. Innerhalb derſelben erblickt man fünf Staubfäden und einen Fruchtknoten, welcher zu einer Beere wird, die die Gröſſe einer groſſen Olive erreicht. Dieſe Beere iſt weiß und mit rothen Punkten beſprengt; das Fleiſch derſelben iſt weiß, faſerigt, ſchmelzend und ſüßlicht von Geſchmack. Sie enthält einen Stein, worinnen ein Fruchtkern mit zwey Saamenblättern liegt. Die Galibis nennen dieſen Baum *Caligni* und ſaugen die breyartige Subſtanz aus der Frucht ſehr gerne aus.

21) LITCHI chinenſis, *Sonnerat.* — Fr. Le Litchi. Der Litſchi.

Die Frucht dieſes in China wachſenden Baums iſt oval und kugelförmig; ihre Schaale iſt dünn und mit kleinen Erhabenheiten beſetzt, welche ſo lange als die Frucht jung iſt, hervorſtehend, ſpitzig und eckigt ſind, und machen daß ſolche überall rauch zu ſeyn ſcheint. Iſt aber die Frucht völlig reif, ſo ſind ſie ſehr niedrig und ſehen ſodann kleinen Bläsgen ähnlich, die mit einer runden oder eckigten Runzel umgeben ſind. Dieſe Frucht enthält ein ſchmackhaftes Fleiſch, in deſſen Mitte ein ovaler Kern liegt, der mit einem Häutchen überzogen iſt, und deſſen innere Subſtanz ſo hart iſt, als wie die Subſtanz der Eichel. Die reife Frucht hat eine röthlicht gelbe oder röthlichte Farbe; die Chineſer

ser trocknen, dieselbe in Backöfen, um sie aufzubewahren. (Sonnerat Reise nach Ostindien und China, B. II. S. 180).

12) MELICOCCA bijuga. Linn. Sp. pl. 495. — Melicoccus biiugatus, *Iacqu.* Amer. pag. 108. — Fr. Melique. Noix cocco. — Honigfrucht oder Melicocca mit zweypaarigen Blättern.

Die Aeste und Zweige dieses Baums, welcher bey Carthagena wild wächset und in Curassao in den Gärten gezogen wird, sind wechselsweise mit Blättern besezt, welche aus zwey Paar Lappen bestehen. Die traubenförmigen Blumenbüschel sitzen an den Enden der Zweige, und sind mit vielen kleinen Blumen besezt, welche viele Blumenblätter haben, die sich um den Kelch zurückbiegen. Die Früchte sind ohngefähr einen Zoll dick, und äusserlich mit einer grünen glatten und trocknen, ohngefähr einer Linie dicken, Schaale umgeben, welche von dem Fleische oder Mark ganz frey liegt. Das darunter liegende Fleisch ist einem kleinen Eydotter vollkommen gleich und von einem schleimichten, süßsäuerlichten und etwas zusammenziehenden Geschmack. Wenn die Einwohner das Fleisch aussaugen wollen, so zerbeißen sie vorher die äussere Schaale gelinde, daß sie mitten von einander springt, nehmen das Fleisch nebst der Nuß in den Mund und lassen solches darinnen zerfließen. Es bleibt jedoch auch von den reifesten Früchten im Munde noch ein Schleim zurück, welchen der Speichel nicht auflöset. In Curassao werden auch die Nüsse gegessen, nachdem man selbige am Feuer, wie die Castanien, gebraten hat. Die Spanier nennen diese Früchte Mamonos und die Holländer Knippen. — Es giebt Bäu-

 me

[illegible] dieser Art, welche sehr wohlriechende Blumen tragen, auf andern aber sind dieselben ganz geruchlos. Herr Jaquin hat bey beyden keinen Unterschied entdeckt, indessen behaupten doch die dasigen Einwohner, daß die geruchlosen blos fruchtbar wären.

13) MIMVSOPS. Elengi, foliis alternis remotis. *Linn.* Spec. pl. 497. Kauki indorum. *Pluck.* Alm. 203. Prunus malabarica fructu calyculato. *Rai.* hist. p. 1564. Fr. Mimusops de l'Inde. — Elengibaum. Kaukibaum. Spitzenblume.

Auf der Insel Zeylon wird dieser Baum, welcher eine beträchtliche Höhe und Dicke erlangt und ein schönes Ansehen hat, Munamal oder Munghunamal genennt. Die Frucht desselben, welche olivenförmig und oben zugespitzt, anfangs grün, hernach aber gelb und röthlicht ist, hat unter ihrer Haut ein gelblichtes, mehlichtes, süßlichtes und eßbares Fleisch, worinnen ein oder zwey länglichtrunde, glänzendbraune Steinkerne enthalten sind. Aus den wohlriechenden Blumen destilliren die Malabaren ein herzstärkendes Wasser.

14) NITRARIA Schoberi, *Linn.* Sp. plant. 638. — Fr. Nitrée à fruit noir. — Schoberischer Salpeterstrauch.

Dieser Strauch wächset in der salpetrigsalzigten Caspischen Wüste, welche zwischen der Wolga und dem Rhymnus lieget, und auch in Astrachan und in andern Orten von Sibirien. Die reife Frucht, ist eine kegelförmig erhabne, saftige, dunkelrothe Steinfrucht; wenn sie vertrocknet, so wird sie schwarz und schmeckt etwas gesalzen. Sie enthält in einer kegelförmigen,

sehr

ſehr ſaftigen Nuß, einen einfachen Kern. Die Frucht hat einen faden, etwas ſalzigten Geſchmack, wird aber doch in der erwähnten Wüſte unter die Leckerbißen gezählet. — In Sibirien auf den Feldern um die Salzſeen findet man eine Spielart dieſer Pflanze welche in allen Theilen kleiner iſt. (*Pallas* Flora Roſſica Vol. I. P. I. pag. 79).

15) OLEA europaea. *Linn.* Europäiſcher Oelbaum oder Olivenbaum. (Siehe B. I. S. 346).

Das aus den Oliven ausgepreßte Oel iſt nach dem Boden, worinnen die Bäume wachſen, nach der Spielart der Bäume (deren Duhamel funfzehn angibt und von welchen die vorzüglichſten folgende ſind: Aglandau, Laurienne, Amelou, Cormeau, Ampoulan, Mouveau, Verdalle, Boureillau, Pigau, Salierne), nach dem Auspreſſen der Früchte und der Zubereitung des Oels ſehr verſchieden. Das aus den unreifen Oliven ausgepreßte Oel, wird *Omphacium* genennet; es hat ſolches eine unerträgliche Bitterkeit und beſitzt austrocknende und zuſammenziehende Eigenſchaften. Aus den überreifen Oliven erhält man ein Oel von einem ſäuerlichten und ſchimmlichten Geſchmack. Preßt man die ganz reifen Oliven durch einen gelinden Druck aus, ſo bekömmt man das feinſte und reinſte oder ſogenannte Jungfernöl. Durch einen ſtärker angebrachten Druck wird ebenfalls ein ſehr gutes Oel erhalten. Das übrige gießt man mit kochendem Waſſer auf und bringt es wieder unter die Preße, da denn ein mit vielem Waſſer vermiſchtes Oel gewonnen wird, welches man von dem Waſſer abſondert. Das Ueberbleibſel wird hierauf bisweilen noch einmal auf die nehmliche Weiſe behandelt. Das Jungfernöl wird

öfters mit den zulezt erhaltenen Oelen vermischt und für gutes Oel verkauft. Wir erhalten des Olivenöls aus Portugall, Spanien, Italien und Frankreich. Man hat weisses und grünes; das erstere verdient vor dem andern allemal den Vorzug. Das Lissabonsche und das Italiänische, welches um den Gardersee (Lago di Garda) herum wächset und daher Gardseer- oder Lazcerôl, auch wohl Gartenöl und Seeröl genennt wird, hält man für das beste, weil es rein und annehmlich von Geschmack ist. Das Provenceröl kömmt aus Frankreich und zwar besonders aus der Provence, woselbst sehr viel Olivenbäume wachsen. Es ist ebenfalls sehr rein und von gutem Geschmack, und von gelblichtweisser Farbe. Indessen sollen doch die Franzosen ihre Oele nicht allein aus den Oliven, sondern auch aus andern öligten Saamen, z. B. den Wallnüssen, bereiten und solches so gut zu reinigen wissen, daß es von dem wahren Olivenöl nicht zu unterscheiden ist. Einige geben auch dem Rübsen- und Leinöl den angenehmen Geschmack und die weißlichte Farbe dadurch, daß sie es einige Zeit in bleyernen Gefässen stehen lassen; allein das Oel nimmt durch diese Behandlung eine der Gesundheit sehr nachtheilige Beschaffenheit an. — Das bey uns so genannte Baumöl (*Oleum oliuarum*) kömmt gröstentheils aus Italien; es hat eine grüne Farbe und einen unangenehmen thranigten, ranzigten Geschmack. Zum Küchengebrauch sollte allemal blos das reinste und kläreste Olivenöl gebraucht werden. Das gewöhnliche kaufbare ächte Olivenöl ist von weißgelblichter Farbe, durchsichtig, nicht allzu fettig und von angenehmem Geschmack; es hat kaum einigen Geruch. Man bedient sich desselben vorzüglich zu Sallaten; auch wird es zu Fischen und Backwerk gebraucht und anstatt der Butter auf Brod gegessen. Es besizt, wenn es frisch

ist,

ist, erweichende, lindernde, schlüpfrigmachende, erschlaffende und die Schärfe einwickelnde Eigenschaften und ist in vielen Krankheiten und bey genommenen Giften ein vortreffliches Mittel. Ein häufiger Genuß desselben, dergleichen bey Völkern, die strengen Fasten unterworfen sind, vorkömmt, giebt, zumal bey schwächlichen Körpern, zu einer Magenschwäche und den davon herkommenden Uebeln Anlaß. Ranzigt gewordene Oele sind der Gesundheit sehr schädlich und sie wirken als Gifte.

16) PHYLLANTHVS emblica, foliis pinnatis floriferis, caule arboreo, fructu baccato. *Linn.* Spec. pl. 1393. — *Sea-side Laurel.* — Emblischer Phyllantus. Aschgrauer Myrobalanenbaum.

Man findet diesen Baum in verschiednen Theilen von Ostindien und er wird daselbst *Nelli*, *Nellika* oder *Nellicamarum* genennt. Seine Früchte haben die Grösse einer Flintenkugel und, wenn sie völlig reif und frisch sind, eine blaßgrüne Farbe; sie sind der Länge nach mit sechs Furchen besezt, und enthalten unter einem harten Fleisch, eine sechsfach gestreifte Nuß, in welcher die Saamen verborgen liegen. Diese Früchte haben einen herben Geschmack, der sich aber im Munde, zumal wenn sie völlig reif sind, in einen süssen verwandelt. Man macht sie in China und Java, so wohl frisch als getrocknet, mit Zucker oder mit Salzwasser ein und ißt sie entweder vor sich oder mit andern Speisen.

17) PLINIA crocea, floribus pentapetalis. *Linn.* Syst. Veg. p. 386. *Plinia with a saffron coloured fruit.* — Safrangelbe Plinie.

Die Frucht dieses amerikanischen Baumes ist kugelrund, mit acht oder neun Furchen gestreift und von safrangelber Farbe; ihr Fleisch ist süß, wohlriechend und eßbar, und in solchem ein ziemlich grosser, kugelrunder Stein enthalten. — Die Frucht von der rothen Plinie oder dem brasilianischen Kirschbaum (*Plinia rubra. Linn.*) welcher in Brasilien einheimisch ist und daselbst *Ibi-pitanga* genennt wird, sieht roth aus und gleichet in Ansehung ihres Geschmacks den Weichselkirschen.

18) PRVNVS aspera, floribus solitariis terminalibus, foliis ovatis, serratis asperis. *Thunberg.* Flor. japon. p. 202. — Japanisch: Muk no Ki.

Die Früchte dieses Baums, welche von der Größe eines Pfefferkorns, einer eyrunden kugelförmigen Gestalt, glatt und von blauer Farbe sind, werden von den Japanesern gegessen. Es enthalten dieselben einen dreyeckigten, harten, eyförmigen, zugespitzten Stein, in welchem ein weißlichter Kern steckt. Der Blätter dieses Baums, welche auf ihrer obern Fläche rauch sind, bedient man sich zum Polieren.

19) PRVNVS avium. *Linn.* Twieselbeerenbaum. S. B. I. B. 351.

Aus den Früchten dieses Baums wird in der Schweiz ein vortreflicher Branntewein, das sogenannte Kirschwasser destilliret, welches die Franzosen vorzüglich schätzen. (Andreä Briefe aus der Schweiz S. 301). Man dörrt auch daselbst die Beeren und bedient sich ihrer im Winter so wie wir die getrockneten Kirschen gebrauchen.

20) *Pru-*

20) *Prunus Cerasus Var. pumila. Linn.* Wilde Kirschen. Zwergkirschen. (S. Th. I. S. 357).

Der ausgepreßte Saft dieser Kirschen, welche einen sehr aromatischen Geschmack haben, giebt mit Wasser vermischt ein angenehmes Sommergetränk. Versezt man denselben mit starken Getränken, so giebt er dem besten Kirschliqueur nichts nach. Ueberläßt man den Saft der Gährung, so erhält man einen gewürzhaften Essig. (Pallas Reise B. I.).

21) PRVNVS Padus, floribus racemosis, foliis deciduis basi subtus biglandulosis. *Linn.* Spec. plant. 677. — *Wild Cluster-Cherry. Birds-Cherry-tree.* Fr. Putier. Cérisier à grappe. — Schwarze Vogelkirschen. Wilde Traubenkirschen. Elsenbeerbaum.

Es ist dieser Baum durch fast ganz Europa sehr gemein. Die Blumen desselben sind weiß und kommen in langen traubenförmigen Büscheln an den Seiten der Zweige hervor und verbreiten einen starken Geruch. Auf die Blumen folgen kleine runde Früchte, die ohngefähr so groß als Erbsen sind; anfänglich sehen dieselben grün, hernach roth aus und werden endlich schwarz; sie haben nur wenig und ein mageres Fleisch und einen rundlichten gefurchten Stein. Ihr Geschmack ist unangenehm und etwas eckelhaft; demohngeachtet werden sie doch in Schweden und Kamtschatka mit Salz bestreuet und von den Lappländern in Wein oder Branntewein getaucht, gerne gegessen, als wodurch ihr Geschmack etwas verbessert wird. — In Rußland wird mit dem ausgepreßten Saft der Frucht der Wein und Branntewein roth gefärbt. Die zerstossenen Kerne theilen den spirituösen Getränken einen

Mandelgeſchmack hat. Die gemeinen Leute trocknen die Früchte und bedienen ſich ihrer zum Nachtiſch. (*Pallas* Fl. Roſſic. Vol. I. P. I. p. 17).

22) PRVNVS ſpinoſa, pedunculis ſolitariis, foliis lanceolatis glabris, ramis ſpinoſis. *Linn.* Spec. pl. 681. — *Black-thorn. Sloe-bush.* Fr. Prunier ſauvage. Prunellier. — Schlehendorn. Schwarzdorn.

Die Schlehen ſind kleine, faſt kugelrunde Früchte, von ſchwarzblauer Farbe; ihr Fleiſch iſt ſaftig, grün, ſauer und zuſammenziehend, es wird aber ſolches, wenn ſie ſpät im Herbſte bey warmen Tagen und Nachtfröſten gehörig reifen, milder und ſchmackhafter. In dieſem Fleiſche ſteckt ein runder harter Stein. Die vollkommen reifen Schlehen werden roh, jedoch ſelten, gegeſſen; mehrentheils pflegt man ſie mit Zucker oder auch mit Senf einzumachen, oder auch mit den gebackenen Pflaumen zu kochen, denen ſie ihre ekelhafte Süſſigkeit benehmen. Die Engländer machen ihren Oporto- oder Rumpunk daraus; ein angenehmes Getränke, das ſie aus dem Schlehenſafte mit Aepfelmoſt und Branntewein bereiten. Läßt man die rohen oder gedörrten Schlehen mit Wein oder Moſt gähren, ſo erhält man einen wohlriechenden und nicht leicht berauſchenden Wein. Die weiſſen Weine werden auch damit roth gefärbt; ſie bekommen durch dieſen Zuſatz einen guten Geſchmack und es wird auch die zähe Eigenſchaft derſelben dadurch verbeſſert. — Die Schlehenblätter können, wenn man ſie gelinde röſtet, anſtatt des Thees genutzet werden.

23) PRVNVS ſibirica, inermis, foliis ouato-cordatis, longe-mucronatis, fructibus exſuc-

eis

cis (ſeſſilibus) Gmelin Fl. Sib. III. pag. 171. Prunus floribus ſeſſilibus, foliis ovato-oblongis. *Linn.* Spec. plant. 679. — Sibiriſche Pflaume. Schwarze ſibiriſche Aprikoſe.

Im Ruſſiſchen Reiche findet man dieſen Baum blos in dem jenſeits der Alpen gelegnen Daurien, wo er an der mittägigen Seite der Berge am Onon, Argun und Schilka wächſet. Die Frucht deſſelben iſt eine Steinfrucht, welche an der Grundfläche der jährigen kleinen Zweige einzeln wächſet, auf einem kurzen Fortſatze ruhet und beynahe anſitzend iſt. Die reife Frucht iſt ziemlich kugelrund, von der Groſſe einer Haſelnuß, durch eine Furche getheilt, gelblicht mit einiger Röthe, ſaftlos, und von einem ſauren herben Geſchmack. Die in derſelben enthaltene Nuß iſt eyförmig und der in der Aprikoſe enthaltenen Nuß ſehr ähnlich; ſie enthält ebenfalls einen Kern von bitterm Geſchmack. Auf den Genuß der Frucht und des Kerns folgen anhaltende Kopfſchmerzen. Die Kerne theilen dem Weingeiſt einen vortreflichen Geſchmack mit. Pallas (Flor Roſſic. Vol. I. P. I. p. 16.) glaubt, daß die Cultur dieſe Frucht ohne Zweifel veredlen würde.

24) PRVNVS virginiana, floribus racemoſis, foliis deciduis baſi antice glanduloſis. *Linn.* Sp. plant. 677. — *The virginian Cluſter-Cherry.* — Fr. Bois de Sainte Lucie. Cerisier à grappe de Virginie. — Der virginiſche Traubenkirſchenbaum.

Dieſe Art iſt in Nordamerika zu Hauſe. Die Blumen derſelben kommen, wie bey dem wilden Traubenkirſchenbaum, in langen einfachen traubenförmigen Büſcheln zum Vorſchein und ſie haben einen angenehmen Geruch.

Geruch. Die darauf folgenden Früchte sind drey- bis viermal so groß als wie die wilden Traubenkirschen und es verändern auch solche, ehe sie ihre völlige Reife erlangen, eben so ihre Farbe; sie haben aber einen angenehmen Geschmack. Man bedient sich ihrer um ein gutes Kirschwasser und einen Kirschgeist daraus zu verfertigen. Das Holz hat weisse und schwarze Adern, ist ziemlich fest und nimmt eine feine Politur an, und daher wird es mit Vortheil zu Tischlerarbeiten verwendet.

25) RHAMNVS Lotus, aculeis geminatis, altero recurvo; foliis ovato-oblongis. *Linn.* Sp. plant. 281. — Der wilde Brustbeerenbaum. Lotus.

Dieser Strauch wächset in Tunis wild; er trägt säuerlicht süsse Früchte, welche entweder roh oder eingemacht gegessen werden. — Der Leguanenwegdorn (*Rhamnus Iguaneus Linn.* Fr. Crodechien d'Amerique), welcher auf den caraibischen Inseln wächset, trägt eyrunde, gelbe, mit den verwelkten Griffeln gekrönte Früchte, von der Grösse einer Erbse, welche Iguanbeeren genennt werden; es haben dieselben ein süsses Mark, das die Wilden gerne essen, und worinnen ein runzlichter, dicker, weisser, einfächerichter Stein liegt.

26) RHAMNVS Napeca, aculeis subgeminatis, recurvis; pedunculis corymbosis; floribus semi-digynis; foliis serratis, utrinque laevibus. *Linn.* Spec. pl. 282. — Der Napeca.

Die Früchte dieses in Ostindien wachsenden Strauchs sind kleine, olivenförmige, grünlichte, bey völliger Reife aber hochgelbe Steinfrüchte, welche in einem

einem saftigen, sauren, herben Fleisch einen glatten, röthlichten Stein enthalten. Die Wurzeln, Rinde, Blätter und Früchte haben einen angenehmen gewürzhaften Geruch; die letztern werden in Salzwasser eingemacht gegessen, oder als ein saures Gewürz zu Speisen hinzugesezt.

27) SPONDIAS dulcis. *Forsteri.* — Otaheitischer Myrobalanenbaum. Taheitischer Apfel. Evih. Fr. L'Hevi ou Arbre de Cythere. *Sonnerat* Reise nach Neuguinea B. II. S. 174.

Die Frucht dieses Baums ist eine Art eyförmiger Nuß, deren äussere Schaale oder fleischigte Rinde ganz mit Fasern oder Fäden durchflochten ist, die aus der äussern Oberfläche des in dieser Schaale eingeschlossenen Kerns hervorwachsen. Dieser auf allen Seiten durch faserigte Spitzen zottigte Kern, ist innwendig in fünf Gehäuse abgetheilt, deren jedes ein einziges Saamenkorn in sich hält. Auf der Insel Taheiti kömmt diese Frucht an Geschmack der Ananas gleich, und sie kann unserm schmackhaften Obst den Vorzug streitig machen. Auf der Isle de France aber, wohin sie vom Herrn Commerson aus Taheiti gebrucht worden ist, und woselbst der Baum gepflanzet wird, soll sie dem Geschmack nach den Reinettenäpfeln gleichen, jedoch nicht ganz so angenehm schmecken (Sonnerat a. a. O.).

28) XIMENIA americana, foliis oblongis, pedunculis multifloris. *Linn.* Spec. plant. 497. — Ximenia multiflora *Iacquin.* Americ p. 106. — Fr. Ximenie d'Amerique. —. Amerikanische Ximenie.

11. Es wächst dieser Baum, welcher auf funfzehn Fuß hoch wird, bey Carthagena und auf St. Domingo. Von den Blätter desselben, welche bis zween Zoll lang, glatt, von länglicht eyförmiger Gestalt, am Rande ungetheilt und am Ende oben ausgeschnitten sind, kommen drey bis viere, zugleich mit etlichen Blumenstielen, aus besondern, wechselsweise an den Zweigen sitzenden Knoten hervor. Jeder Blumenstiel trägt ohngefähr fünf weißlichte wohlriechende Blumen, deren Kelch glockenförmig, klein, einblättrig, jedoch in vier spitzige Abschnitte gespalten ist. Die Blumenblätter, deren Anzahl sich auf viere beläuft, sind groß, länglicht und spitzig, und bilden eine Röhre. Innerhalb der Blume stehen acht Staubfäden mit aufrechten Staubbeuteln, und ein länglicht eyrunder stumpfer Fruchtknoten, auf welchem ein fadenförmiger Griffel mit einer einfachen stumpfen Narbe ruhet. Die Früchte dieses Baums sind so groß als wie Taubeneyer und von einer glänzendgelben Farbe; unter der dünnen Haut derselben liegt ein gelbes säuerlicht süsses Fleisch, welches die Wilden sehr gerne essen; der in diesem Fleische steckende Stein ist glatt und schmutzigweiß, und der in solchem befindliche Kern hat eine weisse Substanz und einen angenehmen Geschmack. Man nennt diesen Baum auf St. Domingo Croe.

Sieben-

Siebentes Hauptſtück.

Eßbare Kern- oder Aepfelfrüchte.

1) Achras mammoſa. Brüſtenbaum.
2) Adanſonia digitata. Baobabbaum.
3) Cambogia Gutta. Gummiguttebaum.
4) Carolinea Princeps.
5) Cucumis Anguria. Eyförmige Gurke.
6) Cucumis acutangulus. Petolle.
7) Cucumis anguinus. Schlangenartige Gurke.
8) Cucumis Conomon. Konomon.
9) Cucumis Dudaim. Perſiſche Gurke.
10) Dioſpyros Kaki. Kaki.
11) Durio Zibethinus. Durione.
12) Duroia Eriopila.
13) Momordica Balſamina. Gemeiner Balſamapfel.
14) Momordica Charantia. Gurkenartiger Balſamapfel.
15) Momordica Luffa. Zeylaniſcher Balſamapfel.
16) Momordica pedata. Fußförmiger Balſamapfel.
17) Pyrus baccata. Beerentragender Birnbaum.
18) Pyrus japonica. Japaniſcher Apfelbaum.
19) Pyrus Malus. Apfelbaum.
20) Pyrus niualis.
21) Pyrus Polhueria. Lazerolbirne.
22) Pyrus ſalicifolia. Weidenblättriger Birnbaum.

1) ACHRAS mammosa, floribus hirtis, foliis cuneiformi-lanceolatis. *Linn.* Spec. plant. 469. *Jacquin* Am. p. 56. Fr. Mammée-Sapota. Poire de teton sauvage. — Brüſtenförmiger Breyapfel. Brüſtenbaum.

Dieſer Baum iſt auf den weſtindiſchen Inſeln Cuba und Jamaika und in Carthagena einheimiſch; er hat eine weit ausgebreitete Krone und ſeine Aeſte vertheilen ſich in wenig Zweige. An den Enden der Zweige ſtehen die Blätter buſchförmig, welche bis acht Zoll lang, länglicht, vorne ſpitzig, am Rande glatt, mit vielen Adern verſehen und von einer glänzend grünen Farbe ſind. Die einfachen und kurzen Blumenſtiele, welche an den blätterloſen Zweigen dicht und häufig neben einander ſtehen, tragen kleine, und weißlichte Blumen, deren bleibender Kelch aus zehn kleinen Blättern beſtehet. Die Blumenkrone iſt eine Röhre mit einer glockenförmigen, in zehn Abſchnitte getheilten Mündung; innerhalb derſelben erblickt man fünf Staubfäden und einen eyrunden und zottigten Fruchtknoten, welcher einen geraden, mit einer ſtumpfen Narbe verſehenen, Griffel unterſtützt. Die Früchte ſind große, faſt eyrunde, vier bis fünf Zoll lange, eßbare Aepfel, welche eine braune und rauche Haut bedeckt; es enthalten dieſelben ein weiches, fleiſchigtes, ſchleimichtes, fleiſchfarbiges Mark von einem ſüſſen wäßrigten Geſchmack, und in demſelben fünf Fächer, in deren jedem ein groſſer brauner Samen liegt, welcher ſich in zween Lappen theilet und deſſen ſtarker Geruch mit dem Geruch der bittern Mandeln überein kömmt.

2) ADAN-

2) ADANSONIA digitata. *Linn.* Syſt. Veg. 516. *Adanſonia Baobab Linn.* Spec. pl. 960. Baobab. *Adanſon* Mém. de l'Acad. roy. des Sc. 1761. p. 218. — *Monkies bread. Ethiopian Sour-Gourd.* — Fr. Pain de Singe. Baobab de Senegal. Calabaſſier. — Bahobáb oder Baobabbaum. Abavi. Gefingerte Adanſonie. Affenbrod. Melonenbaum.

Es iſt dieſes vielleicht der gröſte Baum auf unſerm Erdboden in Anſehung des Umfangs ſeiner Krone, welche auf ſiebenzig Fuß hoch und auf hundert und funfzig breit iſt, und faſt eben ſo weit verbreiten ſich ſeine Wurzeln. Man findet den Baobabbaum in Afrika in den heiſſeſten Sandwüſten zwiſchen Senegal und dem grünen Vorgebürge, wo er den Menſchen und Thieren zu einem Zufluchtsorte gegen die brennende Sonnenhitze dienet. Er wird auch anjezt auf den weſtindiſchen Inſeln gepflanzet, wo er gut fortkömmt. Die Frucht dieſes Baums, welche ohngefähr einen Fuß lang und bis fünf Zoll dicke iſt, hat faſt die Geſtalt einer Melone; dußerlich wird ſie von einer holzigten Schaale umgeben, auf welcher einige ſeichte Furchen fortlaufen; innwendig erblicke man eben ſo viel häutige Scheidewände als äuſſerlich Furchen ſind, welche in ihrer Achſe zuſammen kommen und Fächer bilden, die, ſo lange als die Früchte friſch und ſaftig ſind, mit einer weiſſen ſchwammichten Subſtanz, worinnen die Saamen liegen, angefüllt ſind; ſind aber die Früchte alt und vertrocknet, ſo verhärtet ſich die beſagte weiche Subſtanz und bildet kleine faſerigte Klumpen.

Das Mark dieſer Frucht hat, wenn ſie friſch iſt, einen ſäuerlichten Geſchmack, und beſizt kühlende Eigenſchaften; es iſt ſolches auch bey den getrockneten

Früchten nach eßbar und angenehm, und daher werden solche durch fast ganz Afrika und bis nach Aegypten verführet. Die Vornehmen der dasigen Gegenden machen das aus der frischen Frucht genommene Mark mit Zucker ein, und gebrauchen solches bey allen hitzigen und faulen Krankheiten. Auch trinkt man den ausgepreßten Saft mit Zucker; man macht ferner einen Syrup daraus.

Die Negern trocknen die Blätter des Baums, reiben solche zu Pulver, welches sie *Lalo* nennen, und mischen davon etwas unter ihre Speisen.

3) CAMBOGIA Gutta. *Linn.* Sp. plant. 728.
— *Gamboge.* — Fr. Camboge. Carcapulli. Gomme gutte. Gutte gomme. — Gummigutbaum.

Dieser Baum, von welchem das in der Apotheken und bey den Malern gebräuchliche Gummigutt kömmt, ist in Ostindien einheimisch, und er wird auf der malabarischen Küste Coddampulli, in Camboja Carcapulli und von den Cinghalesen Ghoraka genennet. Seine Früchte sind anfangs grün, sie werden hernach gelb, und endlich, wenn sie ganz reif sind, weißlicht; sie haben die Grösse einer Pommeranze und enthalten in ihrem Fleisch länglichte, zusammengedrückte, etwas nierenförmige Saamen von dunkelblauer Farbe. Das Fleisch der Früchte ist säuerlicht süß und es wird solches nicht nur roh, sondern auch gekocht und gedörrt gegessen. Es ist allerdings sonderbar, daß die Früchte eines Baums eßbar sind, von welchem ein so heftiges Purgiermittel kömmt, dergleichen das Gummigutt ist.

4) CAROLINEA Princeps. *Linn.* Sp. pl. p. 314.

Dieser grosse Baum wächset in Mexico, Surinam, und Guiana an den Ufern der Flüsse an solchen Oertern,

rivi, die von dem Seewasser überschwemmt werden. Die Frucht desselben ist ein eyförmiger, mit fünf Furchen überzogener, zweyfächerigter Apfel von der Gestalt einer Gurke. Die den Mandeln ähnliche Saamen sind zwar eßbar, allein man darf nicht viele davon essen, wofern sie vorher nicht geröstet sind, sonst verursachen sie Blähungen. — Aublet (Hist. nat. de la Guiane p. 725) beschreibt diesen Baum unter dem Namen *Pachira aquatica* (Fr. Le Pachirier aquatique). In Cayenne wird er Cacao sauvage genennet. Die Caraiben essen die Kerne der Frucht, nachdem sie solche unter den glühenden Kohlen gebraten haben.

5) CVCVMIS Anguria, foliis palmato-sinuatis, pomis globosis echinatis. *Linn.* Spec. pl. 1436. — Fr. Angourie de Jamaique douce. — Eyförmige Gurke.

Diese Gurkenart, welche in Nordamerika einheimisch ist, und in Europa in den Kräutergärten gezogen wird, dient den Amerikanern, so wie uns die gemeinen Gurken, zur Speise.

6) CVCVMIS acutangulus, foliis rotundato-angulatis, pomis acutangulis. *Linn.* Spec. pl. 1436. — Fr. Petolle à fruit anguleux. — Petolle. Scharfeckigte Gurke.

Die Petolle, welche an der Gestalt unserer gemeinen Gurke gleichet, wird in China und Amboina von den gemeinen Leuten häufig gegessen. Man kocht sie nehmlich daselbst an die Fische oder mit der Milch von der Cacosnuß.

7) CVCVMIS anguinus, foliis lobatis, pomis cylindricis longissimis laeuibus contortuplicatis.

Linn. Spec. plant. 1437. — Schlangenartige Gurke.

Dieſe oſtindiſche Gurkenart, deren Früchte ſehr lang, in einander gewickelt und von ſchlangenförmiger Geſtalt ſind, hat einen ſehr bittern Geſchmack. Wenn ſie gegeſſen werden ſoll, ſo muß man aus den zarten halbreifen Früchten, die ohngefähr eine halbe Elle lang ſind, das graue Mark herausnehmen, ſolches in Stücken ſchneiden und in Waſſer kochen, welches leztere ſodann der an ſich gezognen Bitterkeit wegen weggegoſſen wird.

8) CVCVMIS Conomon, foliis angulato-ſublobatis dentatis, pomis fuſiformibus, decemſulcatis, glabris. *Thunberg.* Fl. japon. p. 324. Japan: *Kwa. Furi uri. Sjiro uri. Tſke uri. Tſuke uri. Konomon.*

Dieſe Pflanze wird in ganz Japan gebauet. Ihr Stengel läuft auf der Erde fort, iſt geſtreift und hin und wieder, ſo wie auch die Blätterſtiele, mit Haaren beſezt. Die Blätter ſitzen auf Stielen, welche einer Hand lang ſind; ſie ſind eyförmig, eckigt und faſt in Lappen getheilt, gezähnt, oben grün, unten von blaßer Farbe und auf beyden Seiten ſind die Ribben derſelben rauchhaarigt. Die Blumen ſind zuſammengehäuft, von gelber Farbe, und ſie kommen aus den Winkeln der Blätter hervor. Die Frucht erreicht die Gröſſe eines Menſchenkopfs und darüber; ſie iſt länglicht, mit zehn Furchen überzogen und glatt. Man macht ſie mit den Hefen des japaniſchen aus Reis bereiteten Bieres ein, und verkauft ſie unter dem Namen Konomon. Es iſt dieſes ein in Japan ſehr gemeines Gemüſe, welches nicht ſelten von den Holländern

ländern nach Batavia und bisweilen auch nach Holland verschickt wird.

9) CVCVMIS Dudaim, foliorum angulis rotundatis, pomis sphaericis umbilico retuso. *Linn.* Sp. plant. 1437. — Fr. Melon Citron odorant. Persische Gurke, Persische Melone.

Diese Melonenart, welche in den Morgenländern wächset, ist von der Grösse und Gestalt einer Pommeranze. Ihre Schaale ist pommeranzenfärbig und mit grünlichten Flecken besprengt; bey völliger Reife aber siehet die Frucht weiß aus. Es hat selbige einen sehr angenehmen Geruch, aber keinen besondern Geschmack. Forskål fand, daß man in Cairo und in verschiedenen andern Gegenden von Arabien und Aegypten eine ähnliche Art in den Gärten unter den Namen *Schoman* ihres Geruchs wegen aufzog, die aber daselbst nicht gegessen wird. — Einige Schriftsteller glauben, daß diese Art die kleine Orangenmelone oder kleine Portugiesische Melone sey, (siehe Th. I. S. 403.), welche einen starken Geruch und ein gelbes süsses Fleisch hat, und in Persien, Arabien und Aegypten wächset; es scheint jedoch dieses, den oben angeführten Nachrichten nach, nicht wahrscheinlich zu seyn.

10) DIOSPYROS Kaki, pedunculis tripartitis. *Thunberg.* Fl. japon. pag. 157. — Japanisch: Si. Kaki. Ono Kaki. Kineri Gaki. Siba Kaki.

Es ist dieses ein Baum von mittelmäßiger Höhe, welcher sich in viele Zweige verbreitet. Er wächset in Japan wild, man pflanzet ihn aber auch daselbst. Seine Frucht ist ein viereckigter, ziemlich kugelförmi-

der glatten Aepfel, der, wenn er reif ist, gelb und bey völliger Reife gelb aussiehet. Er ist mit dem zurückbleibenden Kelche besetzt, enthält acht Klappen und eben so viel Fächer, und wird so groß als ein mittelmäßiger Apfel. Es ist dieses eine fleischigte Frucht, die an Geschmack den gelben süssen Pflaumen gleichet. In Menge genoßen, erreget sie im September und October Durchfälle und Ruhren. Man bestreuet diese Früchte insgemein mit Mehl oder Zucker und hebt sie wie die Feigen auf.

11) DVRIO Zibethinus. *Linn.* Syst. Veget. pag. 581. — Fr. Durie de l'Inde. — Durione.

Die Frucht dieses ostindischen Baums gleichet an Gestalt einer Melone; die Haut derselben aber ist voller schaufey kegelförmiger Stacheln. Wenn sie reif ist, so läßt sie sich der Länge nach in fünf bis acht Theile theilen, deren jeder mit einer besondern Haut umgeben ist; innerhalb eines jeden solchen Theils findet man etliche Nüße, die ohngefähr so groß als Castanien, und mit einer dem fetten Milchrahm ähnlichen Substanz bedeckt sind, welche allein von der Frucht gegessen wird. Die dasigen Eingebohrnen essen sie sehr gerne, den Europäern aber schmeckt sie anfangs widerlich; ist man aber an ihren Geschmack einmal gewöhnt, so soll man sich kaum satt daran essen können. Beschweret ein zu häufiger Genuß derselben den Magen, so heben die Einwohner diese Unbequemlichkeit dadurch, daß sie ein Pfefferblatt darauf kauen; ihr Geschmack ist wie eine Vermischung von Sahne, Zucker und Zwiebeln; auch riechet sie nach Zwiebeln. Sie besitzt erhitzende und zur Liebe reitzende Eigenschaften.

12) DV-

12) DVROIA Etiopida. *Linn.* Suppl. plant. pag. 209.

Die Frucht dieſes ſurinamiſchen Baumes iſt etwas gröſſer als ein Hühnerey, kugelförmig und ſehr dicht mit Haaren beſezt, welche leztere von brauner Farbe ſind und aufrecht ſtehen; an dem Orte wo der Kelch geſtanden hat, erblickt man an derſelben eine nabelförmige Vertiefung. Dieſe Frucht hat einen ziemlich guten Geſchmack und wird in Surinam zum Nachtiſch aufgeſezt.

13) MOMORDICA Balſamina, pomis angulatis tuberculatis, foliis glabris, patenti-palmatis. *Linn.* Spec. plant. 1433. — Fr. Pomme de merveille. — Gemeiner Balſamapfel. Balſamkrautmännchen.

Die unreifen Früchte dieſer oſtindiſchen Pflanze werden in Salzbrühe eingemacht und zum Nachtiſch gegeſſen.

14) MOMORDICA Charantia, pomis angulatis tuberculatis, foliis villoſis longitudinaliter palmatis. *Linn.* Spec. pl. 1433. — Gurkenartiger Balſamapfel. Papari.

Dieſe Pflanze iſt ebenfalls in Oſtindien zu Hauſe. Man legt daſelbſt die unreifen Früchte in Salzbrühe ein oder kocht ſie mit der Milch von den Cocosnüſſen. Die Blätter dieſes Balſamapfels ſind ſehr bitter; man bedient ſich derſelben anſtatt des Hopfens um mit rothem Zucker ein Bier daraus zu bereiten, welches Zuckerbier oder rothes Bier genennt wird, und das der gemeine Mann in Oſtindien zum gewöhnlichen Getränk gebraucht.

15) MOMORDICA Lasia, pomis oblongis; sulcis catenulatis, foliis incisis. *Linn.* Sp. pl. 1433. — Zeylanischer Balsamapfel. Aegyptische netzartige Gurke.

Diese Art ist in Zeylon und Aegypten einheimisch. Die Früchte sind länglicht; unter der äussern Bedeckung derselben siehet man ein schönes Netz von verschiedenen kettenweise aneinander hängenden weissen Gefäßen. Diese Früchte haben einen angenehmen Geschmack und sie dienen den Indianern und Arabern zur täglichen Speise. Die Blätter dieser Pflanze werden auch als Gemüse zugerichtet.

16) MOMORDICA pedata, pomis striatis, foliis pedatis serratis. *Linn.* Spec. pl. 1434. — Fußförmiger Balsamapfel. Caigua.

Die Frucht dieser in Peru wachsenden Pflanze ist von gelblichtgrüner Farbe, einen Zoll lang, zween breit, auf ihrer Oberfläche gestreift und sie läuft an beyden Enden spitzig zu. Man kocht dieselbe in Peru an die Suppen, und sie ist der Erfrischung wegen, die sie giebt, bey den dasigen Völkern eine sehr beliebte Speise.

17) PYRVS baccata, folis serratis, umbellis pedunculatis, calycibus deciduis. *Pallas* (Fl. Rossic. Vol. I. P. I. p. 23). Pyrus foliis serratis, pedunculis confertis, pomis baccatis. *Linn.* Syst. Veg. 389. Fr. Pomme de Sibérie. Beerentragender Birnbaum. Jablotschki.

Dieser kleine, drey bis vier Fuß hohe, Baum wächst um den See Baikal und in Daurien häufig. Auch in Japan findet man denselben. Seine Früchte sind von der Grösse einer kleinen Kirsche, mit einem langen

gen Stiele versehen, und von kugelförmiger Gestalt. Im unreifen Zustand sehen sie grün aus, werden aber endlich gelb und mehr oder weniger mit Roth überzogen. Schneidet man sie queer durch, so siehet man die Apfelförmige Struktur derselben; sie haben fünf Fächer und in jedem Fache zween länglicht spitzige Saamen. Die Substanz derselben siehet roth aus, sie enthält einen säuerlichten Saft, den die Russen in den Gegenden, wo dieser Baum wächst, zur Bereitung des säuerlichten wässerigten Getränkes, das sie Quaas nennen, gebrauchen und dessen sie sich in hitzigen Krankheiten und auf Seereisen gegen den Scorbut bedienen. Ausserdem nehmen sie den besagten Saft zum Punsch und zu allerley Backwerk. Roh werden die Früchte nicht gegessen.

18) PYRVS japonica, foliis cuneatis, crenatis, glabris, floribus solitariis. *Thunberg.* Fl. japon. p. 207. Iapon. *Atsuma Kaido. Buks. Ki Buke.* Japanischer Apfelbaum.

Diese Pflanze, welche auf dem Berge Fakona in Japan wächset, ist oft nur ein Staudengewächs, bisweilen aber wird sie zu einem Strauch oder Baume. Die Frucht derselben, welche von den Japanesern gegessen wird, ist eine ziemlich kugelförmige, glatte Apfelfrucht von der Grösse einer Wallnuß, welche in einem fünfklappigten, fünffächerigten Saamengehäuse viele Saamen enthält.

19) PYRVS Malus. *Linn.* Apfelbaum. Siehe Th. I. S. 457. 471.

Aus den wilden Aepfeln hat man, in Sachsen in der Theurung im Jahre 1771. und den folgenden Jahren, nachdem solche zerschnitten, eingemacht und mit

Mehle vermischt worden sind, ein gutes und wohlschmeckendes Brod erhalten. — In einigen Theilen von Ulster in Irrland setzt man den ausgepreßten Saft der Holzäpfel anstatt des Citronensafts zu dem Punsch hinzu (Rutty Dublin Vol. II. p. 71.). — Aus dem Safte von süssen saftigen Aepfeln, (welche *Summer Sweeting* im Englischen genennt werden), läßt sich eine Art von Melasse bereiten, welche zu den nehmlichen Endzwecken dienen kann als die aus dem Zuckerrohr verfertigte. Man ist durch einen Zufall auf diese Entdeckung in einer Stadt in Neuengland gekommen, welche von der See weit entfernt ist und wo man an der ordentlichen Melasse Mangel litte. Die Aepfelmelasse wird auf folgende Weise gemacht. Man zerreibt die Aepfel, presset den Saft aus, und kocht solchen in kupfernen Gefässen bis auf ein Viertel ein, welches ohngefähr binnen sechs Stunden bey gelindem Kochen geschiehet. Hierdurch bekömmt der besagte Saft die Süßigkeit und Consistenz der Melasse. Es dienet solche theils zu einem süssen Gewürz, theils aber auch zu der Erhaltung des Cyders; denn wenn man zwey Quart davon in ein Faß von geläutertem Cyder giesset, so hält sich derselbe länger und bekömmt davon eine sehr angenehme Farbe und Geschmack. (Rutty a. a. O.).

30) PYRVS ninalis, foliis integerrimis, floribus corymbosis, *Iacq.* Austr. Vol. 2. p. 4. *Linn.* Suppl. pl. p. 255. Schneebirne.

Die Früchte dieses in Oesterreich wachsenden Baumes haben eine kugelrunde Gestalt; sie sind sehr herbe, wenn man sie aber bey gehöriger Reife weich und teig werden läßt, so bekommen sie einen sehr süssen Geschmack.

21) PY-

21) PYRVS Pollweria, foliis serratis subtus tomentosis, floribus corymbosis. *Linn.* Syst. Veg. pag. 339. Pyrus Pollwilleriana *I. Bauh.* hist. 1. pag. 59. — Lazerolenbirne. Pollwillerbirne. Hahnebuttenbirne. Mehlbirne.

Die Früchte dieses Baums, welcher in Europa einheimisch ist, und zu der Grösse des gemeinen Birnbaums empor wächset, haben eine rundlichte birnenförmigte Gestalt, und eine gelbröthlichte und auf der der Sonne entgegenstehenden Seite ganz rothe Haut. Sie erreichen die Grösse der kleinen Muskatellerbirnen; ihr Fleisch ist gelb, mehlicht, süsse und von einem angenehmen Geschmack, und in diesem Fleische findet man vier bis fünf Fächer, in deren jedem zween Saamen befindlich sind.

22) PYRVS salicifolia, foliis lanceolatis integris villosis, floribus subsolitariis sessilibus. *Pallas* (Flora Rossica. Vol. I. P. I. pag. 20.) *Linn.* Suppl. plant. pag. 255. — Weidenblättriger Birnbaum.

Dieser Baum wächset einzeln in den Sandwüsten zwischen den Flüssen Terec und Cuma um die Hügel, und häufig auf dem Vorgebirge des Caucasus, und auch in Persien. Die Frucht ist auf der Spitze einer mit Blättern bewachsenen Hervorragung ansitzend, kräuselförmig, etwas zottigt; an der Grundfläche nimmt sie walzenförmig ab, nach oben zu ist sie zugerundet und mit dem Kelche und den steifen Fäden der Staubgefässe um einen hohlen Nabel bekrönt. Die Saamen sitzen doppelt in fünf Fächern; sie sind eyförmig

förmig spitzig, auf der einen Seite platt, und von einer gelbfahlen Farbe. Diese Früchte werden, wenn sie der Frost getroffen hat, schmackhaft, ob sie gleich durch ihre saftlose und steinigte Substanz sich keinesweges empfehlen; indessen könnten sie doch vielleicht durch die Cultur verbessert werden.

Achtes

Achtes Hauptſtück.

Eßbare Hülſenfrüchte.

1) Adenanthera pauonina. Pfauendrüſenblume.
2) Bauhinia coccinea. Scharlachrothe Bauhinie.
3) Copaifera officinalis. Copaivabaum.
4) Cynometra cauliflora. Hundsſchaam mit blühendem Stamm.
5) Dolichos Catiang. Weiſſe Javaniſche Bohne.
6) Dolichos Lablab. Aegyptiſche Faſeln.
7) Dolichos ſinenſis. Chineſiſche Faſeln.
8) Dolichos vnguiculatus. Hackigte Faſeln.
9) Dolichos enſiformis. Schwerdförmige Faſeln.
10) Dolichos tetragonolobus. Viereckigte Faſeln.
11) Dolichos lignoſus. Holzigte Faſeln.
12) Dolichos polyſtachyos. Langährigte Faſeln.
13) Epidendrum Vanilla. Vanillenwinde.
14) Eruum Eroilia. Gemeine Erven.
15) Gleditſia triacanthos. Stachlichte Gleditſchie.
16) Glycine ſubterranea. Unterirdiſche Bohrblume.
17) Guilandina Moringa. Zeylaniſcher Oelnußbaum.
18) Lathyrus ſatiuus. Zahme Platterbſe.

19) La-

19) Lathyrus pratenſis. Honigwicken. Vogelwicken.
—— —— ſylueſtris. Waldkichern.
—— —— Clymenum. Levantiſche Platterbſen.
—— —— Cicera. Rothe Platterbſe.
20) Mimoſa Inga. Zuckerhülſenbaum.
—— —— fagifolia. Buchenblättrige Sinnpflanze.
21) Mimoſa ſcandens, Seebohne.
22) Nochotta oleracea. Nochotta.
23) Phaſeolus radiatus. Geſtralte Bohne.
24) Phaſeolus Max. Schwarze indianiſche Bohne.
25) Phaſeolus Mungo. Mungobohne.
26) Piſum Ochrus. Ochererbſe.
—— —— aruenſe. Ackererbſe.
27) Raphanus caudatus. Geſchwänzter Rettig.
28) Robinia Caragana. Sibiriſcher Erbſenbaum.
29) Robinia Pſeudo-Acacia. Falſcher Acacienbaum.
30) Trigonella Foenum graecum. Bockshorn.
31) Vicia ſatiua. Futterwicke.
—— —— dumetorum, Heckwicke.
—— —— ſyluatica. Waldwicke.
—— —— Cracca. Vogelwicke.
—— —— ſepium. Zaunwicke.
—— —— narbonenſis. Narbonniſche Wicke.

1) ADENANTHERA pauonina, foliis decompoſitis ternque glabris. *Linn.* Spec. plant. 550. — *Baſtard Flower-Fence.* Fr. Adenanthere. Poincis. Petit Mugueť de l'Inde. — Pfauendrüſenblume. Baſtardpfauenſchwanz. Corallenbaum.

Dieſer Baum iſt in Oſtindien einheimiſch (woſelbſt er Mansjadi, Mandhatya oder Manjiki heiſſet); er hat einen ſchönen Wuchs und gutes Anſehen; ſeine Blätter ſtehen wechſelsweiſe an den Zweigen, ſie ſind zweyfachgefiedert und ſehr groß. Die Blumen wachſen in zuſammengeſezten traubenförmigen Büſcheln; ſie ſind klein, von gelber Farbe und verbreiten einen angenehmen Geruch. Ihr Kelch iſt kurz und fünfzähnige; die Blumenblätter ſind ſpizig, oben zurückgebogen und in denſelben ſind zehn Staubfäden, und ein Fruchtknoten enthalten. Auf den Staubfäden ruhen Staubbeutel, an deren äuſſern Spize kugelrunde Drüſen ſizen. Auf die Blumen folgen neun Zoll lange und ohngefähr einen Zoll breite Hülſen, von dunkelbrauner Farbe, worinnen runde, dicke und harte Saamen von hochrother Farbe liegen. Es haben dieſelben einen Geſchmack wie Bohnen und werden auch ſo von den Indianern zubereitet und gegeſſen; die indianiſchen Weiber reihen ſie an Schnüre und gebrauchen ſie als wie Corallen.

2) BAVHINIA coccinea. Scharlachrothe Bauhinie. (S. Auszug eines Schreibens des Hrn. D. Königs im Naturforſcher. St. 21. S. 111.)

Dieſe

Diese Pflanze wächset in Siam in sehr hohen Wäldern. Ihr Stamm ist kaum einer Hand dick; er hat eine dunkelgrüne feingeborstene Rinde und steigt bis an den Gipfel der höchsten Bäume; so bald als er diesen erreicht hat, so zertheilt er sich in viele Zweige, die sich um die obersten Aeste der andern Bäume schlingen, verwickeln und die Kronen derselben mit ihren feuerrothen Blüthen ausschmücken, wodurch die Wälder in der Ferne ein roth- und grüngeflecktes Ansehen haben. Die Blumenblätter sind unregelmäßig und innerhalb derselben nur drey Staubgefäße enthalten. Die Hülsen sind mehr als eines Fingers lang und ganz schmal. Man versichert, daß dieselben in Pegu von dem gemeinen Manne gegessen werden; allein sie müssen einigemal mit verändertem Wasser besonders abgekocht werden, sonst verursachen sie eine tödtende Ruhr. Ihr Geschmack soll ein wenig ins Bittere fallen.

3) COPAIFERA officinalis. *Linn.* Spec. pl. 557. *Copaiba.* — Fr. Copaifère des boutiques. — Der officinelle Copaiva- oder Copaibabaum.

Der Copaivabaum wird in Brasilien und auf den benachbarten Inseln angetroffen; man ziehet durch Einschnitte in den Stamm aus demselben den bekannten Copaivabalsam. Die Frucht dieses Baumes ist eine braune, längsichtrunde, einen Zoll lange Schote, welche sich leicht öfnet und einen Kern von der Größe und Figur einer Haselnuß enthält. Diesen Kern bedeckt ein schwarzes fleischigtes Häutchen, das zur Hälfte mit etwas wenigem von einem gelben, weichen und zähen Marke, das wie gestoßene Erbsen riecht, umgeben ist. Der Kern ist weißlicht und eßbar, und bestehet aus einer weichen und zähen Substanz, welche unter den

Zähnen

Zähnen leichtlich nachgiebt und keinen sonderlichen Geschmack hat.

4) CYNOMETRA cauliflora, trunco florifero. *Linn.* Spec. pl. 547. — Hundsschaam mit blühendem Stamm.

Dieser Baum, welcher nur zween Fuß hoch wächset, jedoch einen sehr dicken Stamm bekömmt, ist auf einigen molukkischen Inseln einheimisch und wird auf malayisch Nam-nam und in Amboina Lammur genennt. Seine dicken Wurzeln stehen über der Erde hervor, aus denen kleinere entspringen, welche gekrümmt und in die Höhe gerichtet sind. Von den Blättern wachsen an den kleinen Zweigen immer zwene bey einander; ihre Mittelribbe ist so schief, daß es aussiehet als ob sie von einander geschnitten wären. Die Blumen brechen an dem Stamm des Baums aus gewissen Knoten hervor und sie ruhen auf holzigten Stielen, auf deren jedem eine Blume sitzt, die mit einem vierblättrigen Kelche, mit fünf Blumenblättern und mit zehn Staubfäden und einem Fruchtknoten versehen ist. Die Frucht ist eine fleischigte, mondförmige, plattgedrückte und knotigte Hülse, auf der man eine Furche siehet; in dieser Hülse liegt ein bohnenförmiger Saame, welchen ein trocknes saures Fleisch umgiebt, welches die Indianer bey den Fischen und andern Speisen häufig genieſſen. Man ißt diese Frucht selten roh; wenn man sie aber in einen Teig einrühret und in Butter bäckt, so ist sie ein gutes Gerichte. Mit Wein und Zucker zubereitet geben diese Früchte eine angenehme Erquickung ab, und man hält sie für magenstärkend. Die rohen Früchte werden auch zur Reinigung des Mundes gekauet.

5) DOLICHOS Catiang, caule erecto, leguminibus geminis linearibus erectiusculis. *Linn.* Syst. Veget. pag. 548. — Phaseolus minor. *Rumph.* Fr. Petit Haricot Catiang. — Katiang. Weisse javanische Bohne. Rothe und gelbe amboinische Bohne.

Ostindien ist das Vaterland dieser kleinen und niedrigen Pflanze, deren Stengel sich nicht in die Höhe winden, sondern gestreckt auf der Erde liegen. Da die Saamen derselben bey den Indianern nach dem Reis das gemeinste Nahrungsmittel sind, so werden sie häufig gebauet und diejenige Sorte, welche rothe und gelbe Bohnen trägt, auf allen ostindischen Inseln gepflanzet. Die weissen Bohnen sollen am schmackhaftesten seyn, und eine sehr gesunde Speise abgeben, jedoch nicht lange aufbewahret werden können; die andern aber sind schwerverdaulich und nur Leuten, welche schwere Arbeiten verrichten, zuträglich.

6) DOLICHOS Lablab, volubilis, leguminibus ovato-acinaciformibus, seminibus ovatis hilo arcuato versus alteram extremitatem. *Linn.* Spec. pl. 1019. — Fr. Doliehote d'Egypte. — Aegyptische Faseln.

Man findet diese Pflanze in Aegypten, woselbst sie die Höhe eines Baums erreichet, beständig grünet und über hundert Jahre dauert. Die Bohnen, welche schwarz oder auch roth aussehen, sind in langen breiten Schoten eingeschlossen; sie sind eine häufige und angenehme Speise der Aegypter, welche sie so wie wir die Schminkbohnen zu essen pflegen.

7) DOLICHOS sinensis, volubilis, pedunculis multifloris erectis, leguminibus pendulis cylindri-

cis

cis torulosis. *Linn.* Sp. pl. 1018. — Fr. Dolichote de la Chine. — Chineſiſche Faſeln. Chineſiſche Bohnen.

Es iſt dieſes eine jährige in Oſtindien einheimiſche Pflanze, welche von den Maleyen *Katjang Sina* genennt und im holländiſchen Antheil von Oſtindien gebauet wird. Die Schoten ſind einer Elle lang, ſchmal, weich, biegſam und von einer weißlicht grünen Farbe; in denenſelben liegen kleine, länglichte, dünne Bohnen von weiſſer und rother Farbe und einem angenehmen Geſchmack. Die grünen jungen Schoten werden in Stücken geſchnitten und in fetter Brühe gekocht, da ſie denn ein delikates Gerichte abgeben. — In der Nordamerikaniſchen Colonie Georgien wird Sago dadurch verfertiget, welcher dem ächten oſtindiſchen (ſ. Th. I. S. 123.) an Güte völlig gleich kömmt. In England iſt der nordamerikaniſche Sago unter dem Namen von Bowens Sagopulver bekannt, womit die Königliche Flotte verſehen wird. Die Mungobohne (*Phaſeolus Mungo*) und *Phaſeolus Max. L.* geben ebenfalls eine Art von Sago.

8) DOLICHOS unguiculatus, volubilis, leguminibus capitatis ſubcylindraceis; apice recurvo concavo. *Linn.* Spec. plant. 1019. Cacara nigra. *Rumph.* Hackigte Faſeln.

Dieſe Pflanze iſt in Oſtindien auf den maleyiſchen Inſeln und auch auf der Inſel Barbados zu Hauſe. Die Schoten ſehen ziemlich cylindriſch aus und haben eine rückwärts gekrümmte ausgehöhlte Spitze; in denſelben liegen glatte Saamen, welche gröſſer und dicker ſind als die in unſern Bitsbohnen; es ſehen dieſelben anfangs roth aus, ſodann werden ſie braun

und endlich bey völliger Reife glänzend ſchwarz. Wenn man ſie ohne Nachtheil der Geſundheit genieſſen will, ſo müſſen ſie erſt gekocht werden, damit die ſchwarze Haut abgehet, ſodann vier und zwanzig Stunden in Waſſer, das man oft erneuert, eingeweicht und endlich wieder gekocht werden. Bereitet man ſie nicht auf dieſe Art zu, oder röſtet oder brätet man ſie nicht wie in Java in heißer Aſche, ſo verurſachen ſie Schwindel und Kopfſchmerzen.

9) DOLICHOS enſiformis, caule ſuberecto leguminibus acinaciformibus. tricarinatis, ſeminibus arillatis. *Linn.* Syſt. Veget. 548. — Schwerdförmige Faſeln.

Jamaika und Oſtindien ſind das Vaterland dieſer Pflanze. Sie trägt Schoten, welche einer Handbreit lang, zween Zoll breit, eines Fingers dick, und flach ſind und durch einige Erhabenheiten runzlicht ausſehen; in denſelben liegen Bohnen, welche gröſſer ſind als unſere gemeine Bohnen und die, wenn ſie reif zu werden anfangen, gekocht werden können. Auf der Inſel Java und den benachbarten Inſeln iſt man ſie wie andere Arten dieſer Gattung.

10) DOLICHOS tetragonolobus, volubilis, leguminibus membranaceo-quadrangularis. *L.* Spec. pl. 1020. — Viereckigte Faſeln. Viereckigte Bohnen.

Die Schoten dieſer Art, welche in Oſtindien einheimiſch iſt, und auch in Amerika gepflanzt wird, ſind viereckigt ohngefähr einen Fuß lang und mit vielen weiſſen Bohnen erfüllt. Die jungen zarten und grünen Schoten werden, ehe ſich die Bohnen in denſelben gebildet haben, klein geſchnitten und

in

in fetter Brühe gekocht. Die reifen Bohnen ſollen, wenn ſie genoſſen werden, Kopfſchmerzen und Schwindel erregen. Die Wurzel von dieſer Art iſt knollig und ebenfalls eßbar. In Java wird dieſe Pflanze *Catiang Botor* genennet.

11) DOLICHOS lignoſus, volubilis, caule perenni, pedunculis capitatis, leguminibus ſtrictis linearibus. *Linn.* Spec. plant. 1022. — Cacara ſeu Phaſeolus perennis. *Rumph.* — Holzigte Faſeln. Indianiſche Bohnen.

Man trift dieſe Art ſowohl auf den Vorgebirge der guten Hofnung, als in Oſtindien und auch in Amerika an. Ihre Hülſen, welche ſo dick wie ein Finger ſind, werden, wenn ſie jung und grün ſind, gegeſſen; ſie haben jedoch einen ſchlechtern Geſchmack als wie die europäiſchen Phaſeolen, und ſie müſſen, wenn ſie ſchmackhaft werden ſollen, in einer fetten Sauce zugerichtet werden. In Amerika wird ſie von einigen die ſiebenjährige Bohne genennt, weil ſie ſieben Jahre hintereinander blühen und Früchte tragen ſoll. — Die reifen Schoten ſind braun; ſie enthalten drey bis vier kugelrunde Bohnen, wovon einige ſchwarz mit weiſſen Flecken, andere aber gelb und mit ſchwarzen Flecken gezeichnet ſind. Die reifen Bohnen werden ſelten gegeſſen.

12) DOLICHOS polyſtachyos, volubilis, caule perenni, racemis longiſſimis, pedicillis geminis, leguminibus acuminatis compreſſis. *Thunberg.* Fl. japon. p. 281. *Linn.* Spec. pl. 1022. Japan: *Fudſi. Fuſji. Ko Fuſi. Teo.* — Langährigte Phaſeolen oder Faſeln.

Dieſe Pflanze, welche in Japan und in Virginien wächſet, hat einen ſtaudigten Stengel. Die Blät-

wo dieſelben ſtehen wechſelsweiſe; ſie ſind gefiedert und glatt; die Lappen der Blätter, deren Anzahl ungerade iſt, ſtehen einander gegen über und ruhen auf ſehr kurzen Stielen; ſie ſind eyförmig, zugeſpitzt, ganz glatt, unten von blaſſer Farbe, und einen Zoll lang; der überzählige Lappen hat einen längern Stiel als wie die übrigen. Die Blumen, welche mit den Blättern aus einerley Knospe kommen, brechen in langen Trauben hervor; ihre Farbe iſt entweder weiß oder purpurfärbig. Die Schoten ſind auch in Anſehung der Gröſſe verſchieden: die gröſſern ſind rauch, die kleinern aber glatt. Die Japaneſer eſſen die Saamen dieſe Phaſeolenart.

13) EPIDENDRVM Vanilla. *Linn.* Vanillenwinde. (S. B. I. S. 500.)

Es giebt, nach Aublets Bericht, (Hiſt. nat. de la Guiane Tom. II. Supplem. p. 79.) auf der Inſel Cayenne drey Spielarten von der Vanille, welche blos in Anſehung der Früchte verſchieden ſind. Die eine trägt groſſe Früchte, in Geſtalt einer Bohne mit drey Ribben; ſie ſind länglicht, grünlicht, ſtielrund, ſaftig, und mit kleinen braunen Saamen erfüllt, welche in dieſer ſaftigen Subſtanz liegen. Wird die Frucht trocken, ſo öfnet ſie ſich in drey Klappen und die Saamen fallen ſodann heraus. Die Länge derſelben beträgt ohngefähr ſieben Zoll und der Durchmeſſer zween Zoll. Die Frucht der kleinen Vanille iſt ohngefähr drey Zoll lang und anderthalb Zoll dick; die von der langen hingegen wird oft neun Zoll lang und einen halben Zoll dick. An allen dieſen Sorten bemerkt man, wenn ſie friſch und noch nicht zubereitet ſind, nichts Gewürzhaftes; nach der Zubereitung aber bekommen ſie erſt den angenehmen Geſchmack und den aromatiſchen Geruch. Die Galibis und Caraiben

bereiten

beyden alle diese drey Arten auf einerley Weise folgendergestalt zu. Man reihet die Früchte an den Stielen an Fäden, tauchet solche in kochendes Wasser und hängt sie in der freyen Luft an die Sonne. Den folgenden Tag, nachdem sie mit Oele bestrichen damit sie langsam trocknen, nicht aufspringen, das Häutchen derselben nicht zu hart werde und die Fliegen, denen das Oel zuwider ist, sich nicht darauf setzen. So lange, als sie so aufgehänget sind, dringt aus dem obern Ende derselben, welches nach unten zu hängt, sehr viel von einem klebrigten Saft. Hierauf drückt man die Vanille gelinde, damit der schleimigte Saft sich völlig herausziehe; man bestreicht aber, ehe man sie drückt, die Finger zuvor mit Oele. Ist aus diesen Früchten die besagte klebrigte Materie gänzlich heraus, so verändert sich ihre Gestalt, sie werden braun, runzlicht weich, und sie verliehren über drey Viertel von ihrer Dicke. In diesem Zustand ziehet man sie durch die Hände, welche zuvor in Oel getaucht worden sind und legt sie in Gefäße, um solche frisch zu erhalten. Es ist nöthig, von Zeit zu Zeit nachzusehen und darauf Achtung zu geben, daß nicht zu viel Oel daran hängen bleibe, weil sie sonst viel von ihrem guten Geruch verlieren würden. Aublet empfiehlt diese Pflanze durch die Ausläufer in nassen und feuchten Gegenden an der See, welche Ueberschwemmungen und zugleich der Sonnenhitze ausgesetzt sind, anzubauen.

14) ERVVM Ervilia, germinibus vndato-plicatis, foliis impari pinnatis. *Linn.* Spec. pl. 1040. — Fr. Erville d'Orient. — Erven. Gemeine Erven.

Diese Pflanze, welche in der Levante, Frankreich und Italien wild wächset, dienet in einigen Gegenden

den Menſchen zu einem Nahrungsmittel und es werden die Saamen davon entweder in Suppen, oder als Muß gegeſſen, oder das Mehl derſelben mit ins Brod gebacken oder allein zu Brodte gemacht; der Genuß davon aber ſcheint für die Geſundheit ſchädliche Folgen nach ſich zu ziehen.

15) GLEDITSIA triacanthos, ſpinis triplicibus axillaribus. *Linn.* Sp. pl. 1509. — *Honey-Locuſt. Three-thorned Acacia.* Fr. Grand Févier du Canada. — Die ſtachlichte Gleditſchie.

Man findet dieſen Baum in den meiſten Ländern von Nordamerika wild wachſen. Er trägt faſt anderthalb Fuß lange und zwey Zoll breite, flachgedrückte braune Schoten, welche durch queerlaufende Scheidewände in Fächer getheilet ſind, in deren jedem ein glatter harter und länglichter Saame mit einem ſüſſen Marke umgeben liegt. Die Amerikaner ſieden aus den Schoten dieſes Baums einen ſüſſen Meth.

16) GLYCINE ſubterranea, foliis ternatis radicalibus, caulibus proſtratis flexuoſis, pedunculis biſloris. *Linn.* Sp. pl. 1023. — *Under ground Glycine.* Fr. Haricot de terre. Fois d'Angole. Glycine. — Unterirrdiſche Glycine oder Bohrblume. Mandubi. Manobi.

Broſilien und Surinam ſind das Vaterland dieſer jährigen Pflanze. Es begiebt ſich, ſo wie bey der unterirrdiſchen Erdeichel (*Arachis hypogaea Linn.* S. Th. I. S. 475.) der Blumenſtiel, ſo bald als die Blume zu verblühen anfängt, unter die Erde, und bringt daſelbſt eben ſo, wie die erwähnte Pflanze, ihre Früchte. In Surinam pflanzet man dieſes Gewächs unter

unter dem Namen Gobbe, in einem ſandigen Boden, dem etwas Thon beygemiſcht wird; auf dieſe Art trägt daſſelbe mehrere Schoten, welche unreif gekocht werden und für die daſigen Einwohner eine angenehme Speiſe abgeben.

17) GVILANDINA Moringa. *Linn.* Zeylonischer Oelnußbaum. Siehe Th. I. S. 47.

18) LATHYRVS ſatiuus, pedunculis vnifloris, cirrhis diphyllis, leguminibus ouatis compreſſis dorſo canaliculatis. *Linn.* Spec. plant. 1030. — *Annual Chichling Vetch.* Fr. Geſſe commune. Nentil de Suiſſe. — Zahme Platterbſe.

Dieſe Art wächſet in Frankreich, Spanien, Italien und in der Schweitz wild; ehedem bauete man ſie auch in Deutſchland, ſo wie anjezt noch in der Schweiz, wo die mehlichten Saamen zu Müſern gebraucht werden. Einige halten den Genuß derſelben für ungeſund und ſchädlich.

19) LATHYRVS pratenſis, pedunculis multifloris, cirrhis diphyllis ſimpliciſſimis, foliolis lanceolatis. *Linn.* Spec. plant. 1033. *Wild yellow Chichling Vetch.* — Fr. Geſſe des prés. — Honigwicken. Vogelwicken. Gelbe Wicken. Wieſenkichern. Zuckerwicken. Wieſen-Platterbſe.

Die Saamen dieſer in Europa faſt durchgehends wachſenden Pflanze, können in theuren Zeiten zum Brodbacken angewendet werden. Zu gleichem Endzweck dienen auch die Waldplatterbſe, Waldkichern, Buhlerkraut oder Buhlererven, (*Lathyrus*

thyrus sylvestris Linn. Great wild Chichling Vetch.), die levantische Platterbse (*Lathyrus Clymenum Linn. Spanish Chichling Vetch.*) und andere Arten dieser Gattung. — Auf den Genuß der rothen Platterbse oder Steinwicken, (*Lathyrus Cicera Linn. Garden Chichling Vetch with a purple flower.*) hat man eine Steifigkeit der Schenkel und Lähmung derselben erfolgen sehen, (s. Linguet und Tissot über das Getreide und Brod. Zürich 1780. S. 120). Nach der Bestimmung anderer Pflanzenkenner, ist aber die hier erwähnte Steinwicke der oben angeführte *Lathyrus sativus Linn.* Man sehe Medic. Wochenblatt B. I. S. 592.

20) MIMOSA Inga, inermis, foliis pinnatis quinqueiugis: petiolo articulato marginato. *Linn.* Spec. pl. 1498. — Fr. Acacia à fruit doux. Der Zuckerhülsenbaum. Zuckerschotenbaum.

Die Schoten dieses in Südamerika einheimischen Baums sind gewunden, und drey bis vier Zoll lang; sie enthalten einige braune Bohnen, welche in einer süssen, weissen, klebrigten Substanz liegen, welche von den Amerikanern ausgesogen wird. — Auf gleiche Art wird von den Einwohnern in Martinique das Mark der buchenblättrigen Sinnpflanze oder spanischen Eiche (*Mimosa fagifolia Linn.*) gebraucht. Die Schote, welche daselbst Pois doux (süsse Erbse) genennt wird, ist lang, ein wenig zusammengedrückt, an den Saamen knotigt, von lederartiger Substanz und weißgelber Farbe; in ihrem Marke liegen viele eyrunde weisse Saamen.

21) MIMOSA scandens, inermis, foliis conjugatis cirrho terminali: foliolis bijugis. *Linn.* Spec.

Sp. plant. 1501. — St. Thomasbohnen. Sesbohnen.

Diese Art wächset ist Ost- und Westindien; auf der Malabarischen Küste führet sie den Namen *Perimkaku-Valli* und in Zeylon *Pusaetha*. Sie trägt drey bis viertehalb Fuß lange und fünf queer Finger breite, flachgedrückte Schoten, in deren jeder sieben bis funfzehn Bohnen von herzförmiger Gestalt und kastanienbrauner Farbe enthalten sind. In Ostindien werden diese Bohnen, ob sie gleich einen bittern Geschmack haben, von armen Leuten wie Kastanien gebraten und gegessen.

22) NOCHOTTA oleracea. *Gmel.* (Reise B. III. S. 23). — Nochotta.

Das Vaterland dieser Pflanze ist Persien. Sie hat eine länglichte, einfache und senkrechte Wurzel und einen schiefen, winklichten, haarigten und ästigten Stengel. Die Zweige sind an ihrem Anfange mit zwey Blattansätzen versehen. Die Blätter sind gefiedert und bestehen aus drey bis fünf Paar Lappen; die Lappen sind rund, eyförmig, wechselsweise geordnet, eingeschnitten, stumpf und haarigt. Die Blumen, welche schmetterlingsähnlich sind, kommen aus den Flügeln der Blattansätze einzeln hervor und ruhen auf haarigten Stielen. Der Kelch ist einblättrigt, in fünf Theile gespalten, haarigt und an seiner Grundlage etwas bäuchigt; die Einschnitte desselben sind lanzenförmig, gleich und spitzig; er bleibt beständig und umgiebt noch die reifen Schoten. Die Fahne der Blume ist an der Spitze ausgezackt, an den Seitentheilen zurückgeschlagen und in der Mitte nachenförmig. Die Flügel sind kurz, breit, lanzenförmig, unter-

unterhalb zwiefach gespalten und oben zurückgebogen. Das Schif ist noch kleiner als wie die Flügel, von aussen auf der Mitte ungemein höckrigt, inwendig aber auf beyden Seiten geflügelt. Der Staubgefässe sind zehne, welche an der Grundfläche in eine weisse Haut vereiniget, in der Mitte aber getrennt sind; ihre Staubbeutel sind gelb und sehr klein. Der Fruchtknoten ist oval, der Staubweg fadenförmig und unten rauh und die Narbe länglicht, gelb und einfach. Die Schote, welche auf die Blumen folgt, ist länglicht und von hinten nächst ihrer Spitze bauchigt. Sie öfnet sich mit zwo Klappen. In derselben ist ein einziger herzförmiger und in der Mitte gefurchter Saame enthalten. Die Persianer essen die Saamen sowohl gekocht als Zugemüse, als auch roh. Sie werden zu Confituren gebraucht, und als wie die Mandeln überzuckert und bey den Vornehmen als Desert bey starken Getränken herumgegeben.

43) PLASEOLVS radiatus. *Linn.* Spec. plant. 1018. *Phaseolus radiatus*, caule erecto tereti, floribus capitatis, leguminibus cylindricis horizontalibus. *Thunb.* Flor. jap. 278. *Iaponice: Atsugi. Too. Sjiroſaſagi Kuroſaſagi.* — Gestralte Bohne. Kleinste ostindische Phaseole.

Diese kleine Pflanze, welche in Ostindien, China Zeylon und Japan einheimisch ist, trägt Bohnen von der Grösse der Wicken, welche von hellgrüner, bleichgelber, fahler und schwarzer Farbe sind. Die Javaner nennen sie *Katjang Kitsil.* Die besagten Bohnen geben ein gutes Nahrungsmittel ab, das nicht sogar schwer zu verdauen ist. Auf den Schiffen kocht man diese Bohnen zu einem Brey, zu dem man Peterſil,

terſilie und Zwiebeln oder Pfeffer und Eßig hinzuſetzt; der häufige Genuß deſſelben ſoll jedoch eine Art von trockner Krätze hervorbringen, welche ſchwer zu heilen iſt; demohngeachtet erlaubt man doch in Oſtindien dieſes Nahrungsmitteln in vielen andern Krankheiten. Die Chineſer eſſen ſie im Winter roh anſtatt des Sallats.

24) PHASEOLVS Max, caule erecto angulo-ſo hiſpido, leguminibus pendulis hirtis. *Linn.* Sp. pl. 1018. — Fr. Mungo à fruit noir. — Kadelie-Bohne. Schwarze Indianiſche Bohne.

Dieſe Pflanze trägt kleine runzlichte Schoten, in denen ſchwarze, korianderähnliche, harte Saamen von einem bittern Geſchmack eingeſchloſſen ſind. Gekocht ſind ſie ſehr ſchleimigt, geröſtet aber verlieren ſie ihre Bitterkeit. Die Chineſer machen ein Mehl daraus, das gar nicht bitter iſt und aus welchen verſchiedene Speiſen bereitet werden. — Aus den zu Mehl gemachten Saamen dieſer Pflanze wird auch der nordamerikaniſche oder weiſſe Sago bereitet (ſ. oben S. 355.) welcher jedoch nicht den ſchleimichten Geſchmack des ächten aus der Sagopalme bereiteten Sagogrütze hat; auch wird derſelbe, wenn er in Waſſer oder Milch gekocht wird, leicht aufgelöſet. Die Spanier nennen dieſe Pflanze *Max.*

25) PHASEOLVS Mungo, caule flexuoſo tereti hirſuto, leguminibus capitatis hirtis. *Linn.* Syſt. Veg. p. 546. — Mungobohne.

Das Vaterland dieſer Pflanze iſt in Oſtindien und Nordamerika, woſelbſt ſo wie aus der Chineſiſchen Bohne (*Dolichos ſinenſis Linn.*) und der Kadeliebohne eine

eine Art von Sago verfertiget wird, welches unter dem Namen Bovvens Sagopulver bekannt ist. (S. oben S. 355.)

26) PISVM Ochrus, petiolis decurrentibus membranaceis diphyllis, pedunculis vnifloris. *Linn.* Spec. pl. 1027. — Fr. Moret d'Espagne. — Italiänische Erbsen. Ochererbse. Siehe auch Th. I. 489.

Diese Erbsenart wächset im südlichen Europa, in Candien und Griechenland wild. Einige halten dieselbe für eine Art der Platterbse. Ihre Saamen sind kleiner und härter als wie die von der gemeinen Erbse; bisweilen sind sie gelb, bisweilen braun oder schwarz; ihr Geschmack ist bitter, indessen können sie doch im Nothfalle gegessen werden; sie sind aber schwer verdaulich und geben keine gute Nahrung. — Die Ackererbsen (*Pisum arvense Linn.*) können ebenfalls in Suppen und als Gemüse benutzet werden; sie wachsen durch fast ganz Europa auf Getreidefeldern wild.

27) RAPHANVS caudatus, siliquis decumbentibus, tota planta longioribus. *Linn.* Syst. Veg p. 504. — Fr. Rave longue rouge. — Geschwänzter Rettig.

Man findet diese Pflanze in Final im Genuesischen. Sie gleichet dem äusserlichen Ansehen nach dem gemeinen Rettig. Die Schoten, welche sie trägt, sind zwey bis drey Fuß lang, krumm, einfächerigt, mit vier unmerklichen Furchen bezeichnet und an der Basis mit zween Höckern versehen. Die Grösse der Schoten verhindert, daß der Stengel nicht gerade in die Höhe wachsen kann und es liegen solche an der

Erde

Erde und ſind ſchlangenförmig gekrümmt. Man bauet dieſe Art, in der Gegend, wo ſie einheimiſch iſt, ihrer Früchte wegen, welche eingemacht gegeſſen werden.

28) ROBINIA Caragana, pedunculis ſimplicibus, foliis abrupte pinnatis. *Linn.* Spec. plant. 1044. — Fr. Caragagne de Sibérie. — Erbſenbaum. Sibiriſcher Erbſenbaum.

Dieſer Baum, welcher in ſchmalen Schoten kleine runde Erbſen trägt, iſt in Sibirien einheimiſch, wo er in Fichtenwäldern und an dem Ufer des Waſſers wächſet. Die Saamen oder Baumerbſen haben einen den Hülſenfrüchten eignen Geſchmack, aber keinen Geruch; ſie ſind nahrhaft, jedoch blähend und ſchwer zu verdauen. Die Sibirier kochen ſie wie die Erbſen, da ſie denn eine ziemlich ſchmackhafte Speiſe abgeben. Im erſten Theil der Petersburger Abhandlungen werden dieſelben als ein Nahrungsmittel ſehr empfohlen. Die Blätter ſind für Pferde und das Rindvieh ein gutes Futter; und man erhält, wenn man ſie wie den Waid behandelt, eine blaue Farbe aus denſelben. Mit den Saamen wird auch das Geflügel gefüttert.

29) ROBINIA Pſeudo-Acacia, racemis pedicellis vnifloris, foliis impari pinnatis, ſtipulis ſpinoſis. *Linn.* Spec. plant. 1043. — *Common virginian Acacia with ſmooth pods.* Fr. Faux Acacia. Arbre des Cabarets. Gemeine Robinie. Falſcher Acacienbaum.

Dieſer Baum, welcher in Nordamerika einheimiſch iſt, kömmt auch in England, Frankreich und Deutſchland in freyer Luft fort, jedoch werden in Deutſchland die Saamen ſelten reif. Aus denſelben

läßt

läßt sich ein Oel preßen; vielleicht könnten sie auch zur Speise benutzet werden.

30) TRIGONELLA Foenum graecum, leguminibus sessilibus strictis erectiusculis subfalcatis acuminatis, caule erecto. *Linn.* Spec. plant. 1095. — *Fenugreek.* Fr. Fenugrec de Montpellier. Griechisches Heu. Bocks-horn. Siebenzeit. Kühhorn.

Man findet diese Pflanze in südlichen Europa, besonders um Montpellier. Bey den alten Römern war sie eine Küchenpflanze. Die Weibspersonen in Aegypten kochen die Saamen in Milch, von deren Genuß sie sehr fett werden sollen.

31) VICIA sativa, leguminibus sessilibus subbinatis, erectis, foliis retusis, stipulis notatis. *Linn.* Spec. plant. 1037. — Engl. *Vetch.* — Fr. Vesse commune. Vesse des pigeons. — Futterwicke. Roßwicke. Kornwicke. Feldwicke. Grosse Wicke. Wilde Wicke.

Alle Arten von Wicken und einige andere mit denselben verwandte Gattungen sind mehr zum Futter für das Vieh, als zum Genuß für den Menschen bestimmt, für den sie ein allzu grobes, schwerverdauliches und stopfendes Nahrungsmittel abgeben. Indessen werden sie doch in theuren Zeiten in Ermangelung besserer Speisen entweder gekocht oder gemahlen und unter das Brod gebacken. — Die Futterwicke wächset in ganz Europa, besonders unter dem Haber, wild; man säet sie aber auch als eines der besten Futterkräuter besonders aus. — Ausser dieser Art können noch die mehligten Saamen der Heck-

wicke

wicke (*Vicia dumetorum Linn.*), der Waldwicke oder groſſen Bergwicke, (*Vicia ſyluatica Linn.*), der Vogelwicke, Kracke oder Vogelheu (*Vicia Cracca Linn.* Fr. Cracca d'Europe.), der Zaunwicke, (*Vicia ſepium Linn.* Fr. Veſſeron. Veſſe ſauvage.), welche alle in Europa einheimiſch ſind, als Nahrungsmittel angewendet werden. — Von der Narbonniſchen Wicke, (*Vicia narbonenſis Linn.*), welche in Frankreich, England und Sibirien wächſet, wird theils das Mehl derſelben unter das Waizenbrod gebacken, theils macht man auch Suppen und Müſſer daraus.

Neuntes Hauptſtück.

Saamen und Getreidekörner.

Erſter Abſchnitt.

Eßbare Saamen.

1) Agroſtemma Githago. Kornraden.
2) Alpinia aromatica. Aromatiſche Alpinie.
3) Amaranthus caudatus. Fuchsſchwanz.
—— —— Blitum. Kleiner Mayer.
4) Ammi maius. Groſſer Ammey.
5) Amomum Cardamomum. Gemeine Cardamome.
6) Amomum repens. Malabariſche Cardamome.
7) Amomum anguſtifolium. Groſſe Cardamome aus Madagaskar.
8) Anethum graueolens. Gemeiner Dill.
—— —— arabicum. Gewürzdill.
9) Antirrhinum maius. Groſſes Löwenmaul.
10) Arundo Bambos. Bambusrohr.
11) Bixa Orellana. Orleanbaum.
12) Bombax pentandrum. Javaniſcher Wollbaum.
13) Braſſica Napus. Rübſaamen.
14) Bromus ſecalinus. Roggentreſpe.
—— —— inermis. Queckentreſpe.
15) Cannabis ſatiua. Gemeiner Hanf.
16) Chenopodium Quinoa? Quinoapflanze.
17) Coriandrum ſatiuum. Coriander.

18) Cu-

18) Cuminum Cyminum. Gartenkümmel.
19) Elymus arenarius. Seehaber. Sandhaber.
20) Feſtuca fluitans. Mannagras. Schwaden.
21) Galium Aparine. Klebkraut.
22) Haleſia tetraptera. Vierflüglichte Haleſie.
23) Hibiſcus Abelmoſchus. Bieſamkörner.
24) Holcus ſaccharatus. Bucharischer Hirſe.
25) Holcus ſpicatus. Aehrenförmiges Pferdegras.
—— —— bicolor. Zweyfärbiges Pferdegras.
—— —— halepenſis. Syriſches Pferdegras.
26) Hyoſcyamus phyſalodes. Wolfskirſchenartiges Bilſenkraut.
27) Illicium aniſatum. Sternanis.
—— —— floridanum. Floridaniſches Illicium.
28) Iſatis tinctoria. Waid.
29) Laſerpitium Siler. Roßkümmel. Seſelkraut.
30) Linum vſitatiſſimum. Gemeiner Lein oder Flachs.
31) Lolium temulentum. Taumellolch.
32) Melampyrum aruenſe. Kuhweitzen.
—— —— pratenſe Gelber Waldhirſe.
33) Meſembryanthemum geniculiflorum. Brodzaſerblume.
34) Milium effuſum. Waldhirſegras.
35) Myagrum ſatiuum. Leindotter. Flachsdotter.
36) Nigella ſatiua. Gemeiner Schwarzkümmel.
—— —— aruenſis. Wilder Schwarzkümmel.
—— —— Damaſcena. Damaſcenische Nigelle.
37) Oryza ſatiua. Reis.

38) Panicum ſanguinale. Blutbirſe.
39) Panicum verticillatum. Quirlförmiger Fennich.
40) Panicum viride. Grüner Fennich.
—— —— glaucum. Graver Fennich.
—— —— hirtellum, Rauchhaarigter Fennich.
—— —— Crus galli. Hahnenfuß.
41) Papauer ſomniferum. Gartenmohn.
—— —— orientale. Orientaliſcher Mohn.
42) Peganum Harmala. Harmelraute.
43) Pimpinella Aniſum. Anis.
44) Piper nigrum. Gemeiner Pfeffer.
45) Piper longum. Langer Pfeffer.
—— —— Betele. Betelpflanze.
—— —— Malamiris. Malamiriſtrauch.
46) Piper Cubeba. Cubeben.
47) Poa abyſſinica. Abyſſiniſches Riſpengras.
48) Polygonum tataricum. Tartariſcher Buchweitzen.
49) Polygonum Convolvulus. Wildes Heidekorn.
50) Polygonum aviculare. Gemeiner Wegtritt.
—— —— ſagittatum. Pfeilblättriger Knöterich.
—— —— ſcandens. Kletternder Knöterich.
—— —— erectum. Aufrechter Knöterich.
—— —— fruteſcens. Strauchartiger Knöterich.
—— —— orientale. Morgenländiſcher Knöterich.
51) Quercus cuſpidata. Simon Ki der Japaner.
52) Quercus molucca. Moluckiſche Eiche.
53) Quercus Ilex. Steineiche.
—— —— Suber. Korkbaum.

54) Quer-

54) Quercus Primus. Kaſtanieneiche.
55) Quercus alba. Weiſſe Eiche.
56) Quercus Cerris. Cerreiche.
57) Quercus Robur. Gemeine Eiche.
58) Raphanus Raphaniſtrum. Heidenrettig.
59) Rhizophora gymnorhiza. Hoher Wurzelbaum.
—— —— cylindrica. Kleiner Mangibaum.
—— —— caſeolaris. Käſetragender Mangi.
60) Rhus coriaria. Gerberbaum.
61) Sinapis cernua. Niedergebogner Senf.
62) Siſon Amomum. Amomſein.
63) Spergula aruenſis. Ackerſpark.
64) Sterculia foetida. Kleiner Stinkbaum.
65) Thlaspi Burſa paſtoris. Täſchelkraut.
66) Tilia europaea. Gemeine Linde.
67) Trollius europaeus. Alpenhahnenfuß.
68) Vitex Agnus caſtus. Keuſchbaum.
69) Waria Zeylanica. Zeyloniſcher Traubenbaum.
70) Xylopia frutescens. Bitterholz.
71) Zea Mays. Türkiſcher Weitzen.
72) Zizania paluſtris. Sumpf-Kappengras.

38) Panicum ſanguinale. Bluthirſe.
39) Panicum verticillatum. Quirlförmiger Fennich.
40) Panicum viride. Grüner Fennich.
—— —— glaucum. Graner Fennich.
—— —— hirtellum, Rauchhaariger Fennich.
—— —— Crus galli. Hahnenfuß.
41) Papauer ſomniferum. Gartenmohn.
—— —— orientale. Orientaliſcher Mohn.
42) Peganum Harmala. Harmelraute.
43) Pimpinella Aniſum. Anis.
44) Piper nigrum. Gemeiner Pfeffer.
45) Piper longum. Langer Pfeffer.
—— —— Betele. Betelpflanze.
—— —— Malamiris. Malamiriſtrauch.
46) Piper Cubeba. Cubeben.
47) Poa abyſſinica. Abyſſiniſches Riſpengras.
48) Polygonum tataricum. Tartariſcher Buchweitzen.
49) Polygonum Convolvulus. Wildes Heidekorn.
50) Polygonum aviculare. Gemeiner Wegtritt.
—— —— ſagittatum. Pfeilblättriger Knöterich.
—— —— ſcandens. Klatternder Knöterich.
—— —— erectum. Aufrechter Knöterich.
—— —— fruteſcens. Strauchartiger Knöterich.
—— —— orientale. Morgenländiſcher Knöterich.
51) Quercus cuſpidata. Sinon Ki der Japaner.
52) Quercus molucca. Moluckiſche Eiche.
53) Quercus Ilex. Steineiche.
—— —— Suber. Korkbaum.

54) Quer-

Das Vaterland dieſer Pflanze iſt Peru, Perſien, Zeylon und Rußland; bey uns wird ſie ihres ſchönen Anſehens wegen in Gärten gezogen. Einige ruſſiſche Nationen bereiten aus den Saamen eine Art von Grütze, die ihnen zur Speiſe dienet. Von dem kleinen Meyer (*Amaranthus Blitum Linn.* S. oben S. 110.) werden in Deutſchland die Saamen von den gemeinen Leuten als Hirſe gekocht.

4) AMMI maius, foliis inferioribus pinnatis lanceolatis ſerratis, ſuperioribus multifidis linearibus. *Linn.* Spec. plant. 349. Fr. Ammi grand. — Groſſer Ammey. Groſſer breitblättrigter Ammey.

Die kleinen ſchwarzgrauen Saamen dieſer Pflanze, welche in den Morgenländern und in den ſüdlichen Theilen von Europa wächſet, ſind etwas gewürzhaft, und werden bisweilen anſtatt des Fenchel- oder Aniſſaamen gebraucht.

5) AMOMVM Cardamomum, ſcapo ſimpliciſſimo, bracteis alternis laxis. *Linn.* Spec. pl. 2. Cardamomum minus. — *Cardamom.* — Fr. Cardamom de montagne. Cardamomen. Gemeine oder kleine Cardamomen.

Dieſe Pflanze, welche auf der malabariſchen Küſte *Etrimelli* und in Zeylon *Enckol* genennt wird, trägt Früchte, welche traubenförmig neben einander ſitzen und im friſchen Zuſtande einen angenehmen ſäuerlichen Geſchmack haben. Die kleinen Saamen liegen in den Fächern der Saamenkapſel; es haben dieſelben eine eckigte runzlichte Geſtalt, auswendig eine röthlichte innwendig aber eine weiſſe Farbe. Ihr Geſchmack iſt ſcharf, bitter, gewürzhaft und kampferartig. Sie

1) AGROSTEMMA Githago, hirſuta, calycibus corollam aequantibus, petalis integris nudis. *Linn.* Spec pl 6 4. — *Corn-Campion.* — Fr. Nielle des bleds. — Kornraden. Raden. Groſſe Raden. Kornrojen. Kronraden. Kornnägeleinblume. Schwarzer Ackerkümmel. Kalen.

Die ſchwarzen Saamen dieſer Pflanze, welche in Europa überall auf den Aeckern unter dem Korn wächſet, theilen dem Roggenmehle, wenn viel Raden damit vermiſcht iſt und dem daraus gebacknen Brodte eine bläulichte Farbe mit. Es haben dieſelben zwar einige Schärfe, allein das Brod ſoll davon keine ſchädlichen Eigenſchaften erhalten. (Ehrhart Oekon. Pflanzenhiſt. B. 8. S. 105.).

2) ALPINIA aromatica, mukicaulis. Aromatiſche Alpinie. *Aublet* Hiſt. des plant. de la Guiane. Tom. I. p. 3.

Dieſe Pflanze, welche ſich in ſehr viele Stengel theilet, wächſet an dem Galibi am Ufer und auf der Inſel Cayenne. Die Frucht derſelben iſt nicht ſehr ſaftig und der Geſchmack der Körner oder Saamen nähert ſich ſehr dem Geſchmack der Cardamomen.

3) AMARANTHVS caudatus, racemis pentandris decompoſitis cylindricis pendulis longiſſimis. *Linn.* Spec. plant. 1406 — *The Tree-Amaranth. Love-lies-a bleeding.* Fr. Paſſe velours. Diſcipline des Religieuſes. — Fuchsſchwanz.

Das

Das Vaterland dieser Pflanze ist Peru, Persien, Zeylon und Rußland; bey uns wird sie ihres schönen Ansehens wegen in Gärten gezogen. Einige russische Nationen bereiten aus den Saamen eine Art von Grütze, die ihnen zur Speise dienet. Von dem kleinen Meyer (*Amaranthus Blitum Linn.* S. oben S. 110.) werden in Deutschland die Saamen von den gemeinen Leuten als Hirse gekocht.

4) AMMI maius, foliis inferioribus pinnatis lanceolatis serratis, superioribus multifidis linearibus. *Linn.* Spec. plant. 349. Fr. Ammi grand. — Grosser Ammey. Grosser breitblättrigter Ammey.

Die kleinen schwarzgrauen Saamen dieser Pflanze, welche in den Morgenländern und in den südlichen Theilen von Europa wächset, sind etwas gewürzhaft, und werden bisweilen anstatt des Fenchel- oder Anissaamen gebraucht.

5) AMOMVM Cardamomum, scapo simplicissimo, bracteis alternis laxis. *Linn.* Spec. pl. 2. Cardamomum minus. — *Cardamom.* — Fr. Cardamom de montagne. Cardamomen. Gemeine oder kleine Cardamomen.

Diese Pflanze, welche auf der malabarischen Küste *Etrimelli* und in Zeylon *Enckol* genennt wird, trägt Früchte, welche traubenförmig neben einander sitzen und im frischen Zustande einen angenehmen säuerlichen Geschmack haben. Die kleinen Saamen liegen in den Fächern der Saamenkapsel; es haben dieselben eine eckigte runzlichte Gestalt, auswendig eine röthlichte innwendig aber eine weisse Farbe. Ihr Geschmack ist scharf, bitter, gewürzhaft und kampferartig. Sie

dienen als ein Gewürz zu den Speisen und besitzen reitzende, magenstärkende, schweißtreibende und krampfstillende Kräfte. — Gleiche Eigenschaften, jedoch in einem stärkern Grade, haben die Paradieskörner (*Amomum Grana Paradiſi Linn.* — *Grains of Paradiſe.* — Fr. Graines de Paradis, Poivre de Guinée, Malaguette, Maniguette), welche eckigt sind, auswendig roth und von innen weiß aussehen, und einen dem Pfeffer und Ingwer ähnlichen scharfen und erhitzenden Geschmack und einen aromatischen Geruch haben, an deren Stelle sie auch bisweilen in den Küchen gebraucht werden. Sie wachsen in Madagaskar, Zeylon und Guinea.

6) AMOMVM repens. *Sonnerat.* Fr. Le Cardamome de la côte de Malabar. Malabarische Cardamome.

Die Stengel dieser Pflanze wachsen in grosser Menge neben einander auf, und werden auf acht bis zwölf Fuß hoch; sie sind einfach und mit wechselsweise sitzenden Blättern versehen, welche lanzettenförmig, zugespizt und an ihrer Grundfläche verengert sind, durch die sie, vermittelst einer langen den Stengel umfassenden Scheide mit demselben zusammenhängen. Die Blätter sind acht bis funfzehn Fuß lang, und über zween Zoll breit; sie haben unten eine weisse sehr sichtbare Mittelader, und schiefe, gleichlaufende ungemein feine Seitenadern. Die Blumen wachsen aus der Wurzel in anderthalb Fuß langen, auf der Erde liegenden Ranken hervor. Die darauf folgende Frucht ist eine runde Kapsel mit drey zugerundeten Ecken, oben mit einigen gleichlaufenden Adern gezeichnet und innwendig in drey Fächer abgetheilt, deren jedes einige schwärzlichte Saamenkörner enthält.

Die

Die Indianer gebrauchen diese Früchte sehr häufig; sie vermengen die Saamenkörner derselben mit Betel und behaupten, daß sie die Verdauung befördern. Diese Saamenkörner haben einen sehr angenehmen Geschmack und bringen, wenn man sie im Munde zerdrückt, eine angenehme kühlende Empfindung hervor. (S. Sonnerat Reise nach Ostindien und China. B. II. S. 188).

7) AMOMVM angustifolium. *Sonnerat.* Fr. Le grand Cardamomum de Madagascar. Grosse Cardamome aus Madagaskar.

Diese Pflanze wächset auf Madagaskar in Sümpfen; sie wird aber auch auf der Isle de France gepflanzet, woselbst sie sehr gut fortkömmt. Die Blätter derselben sind schmal, schwerdförmig, mehr als einen Fuß lang, an der untern Seite mit einer hervorstehenden Mittelader und mit sehr feinen schiefen Seitenadern besetzt; sie sind an ihrer Grundfläche verengert als wenn sie gestielt wären, und umfassen den Stengel mit einer an der Seite gespaltenen Scheide. Die Blumen sitzen in der Gestalt einer kurzen und gedrängten Kolbe auf einem besondern zwischen den Stengeln aus der Wurzel hervorwachsenden Stiel beysammen. Die Frucht ist eine röthlichte, eyförmig länglichte, fast dreyeckigte Kapsel, welche inwendig in drey, mit vielen Saamen erfüllte, Fächer abgetheilet ist. Die Saamenkörner sind schwarz; sie liegen in einem weissen Fleisch von einem sehr angenehmen Geschmack. Kauet man diese Körner, so kühlen sie im Munde ungemein. (S. Sonnerat a. a. O.).

8) ANETHVM graveolens, fructibus compressis. *Linn.* Spec. plant. 377. *Common Dill. Garden*

Garden Dill. — Fr. Anet. Aneth à odeur forte. — Dill. Gemeiner Dill. Till. Hochkraut.

Der gemeine Dill wächset in dem südlichem Europa auf den Aeckern unter dem Getreide wild, er wird aber auch in den Gärten gezogen. Die Pflanze hat einen starken angenehmen Geruch und einen scharfen gewürzhaften Geschmack und zugleich etwas Betäubendes in sich, wodurch sie den Schlaf befördert; übrigens besizt sie magenstärkende und blähungstreibende Eigenschaften. Man sezt den Dillsaamen zum Pökelfleisch, zu Würsten, zum eingesalznen Kappuskraut und zum Quarkkäse hinzu; die noch grünen Saamen werden nebst den ganzen Blumendolden zum Einmachen der Gurken gebraucht, und des frischen Krauts bedient man sich beym Sieden einiger Fische z. B. der Aale, Karauschen u. s. w. auch der Krebse als eines Gewürzes. Die an den Saamenstengeln ansizenden, kleinen zerspaltenen Blätter können an das Fleisch, auch zum Sauerkraut und zu Suppen gekocht werden. — Der arabische oder Gewürzdill (*Anethum arabicum*) ist eine Spielart dieser Pflanze, welche sich durch eine grössere Stärke im Geschmack und Geruch von der vorigen unterscheidet.

9(ANTIRRHINVM maius, corollis ecaudatis, floribus spicatis, calycibus rotundatis. *Linn.* Spec. plant. 857. — *Calves snoot. Snap Dragon.* — Fr. Mouron violet. Muffle de veau. Oeil de chat. Tête de veau. Gueule de veau. Grosses Löwenmaul. Kalbsnase.

Diese Pflanze ist in den südlichen Ländern von Europa einheimisch. In Deutschland wird sie in Gärten gezogen.

gezogen. In Persien preßt man aus den Saamen derselben ein vortreffliches Oel, das an Farbe und Geschmack dem besten italiänischen Baumöl fast nichts nachgiebt. Man nennt es auf türkisch Kunschut Jagi und auf persisch Kunschut Roge, und gebraucht es zu den Speisen und so gar zum Backwerk an statt der Butter. Gmelin (Reise B. III. S. 97.) thut den Vorschlag, diese Pflanze in Rußland des Oels der Saamen wegen anzubauen.

10) ARVNDO Bambos. *Linn.* Bambusrohr. S. Th. I. S. 116.

Der Bambussamen hat der Gestalt, Farbe und dem Geschmack nach viel Aehnliches vom Weitzen. Auch der knotigte Halm, welcher die Weitzenähren trägt, gleicht bey dem ersten Blick dem Bambusrohr. — Der erwähnte Saamen ist mehligt und eine sehr nahrhafte Speise. Er vertritt oft die Stelle des Reißes bey den Bewohnern der hohen Gebirge in Indien. (Auszüge aus dem Tagebuch eines neuern Reisenden nach Asien. Aus dem Französischen Leipz. 1784. 8.)

11) BIXA Orellana. *Linn.* Sp. plant. 730. — *Maucaw-tree. Roucou-tree.* — Fr. Roucouyer. Rocou. — Orleanbaum.

Der Orleanbaum wächset in den warmen Theilen von Amerika; wo er von den Brasilianern *Urucu* und von den Caraiben *Achiote*, *Cochebuc*, oder *Bichet* genennt wird. Die Saamen dieses Baumes, welche in zwey bis drey Zoll langen, zusammengedrückten und auswendig mit steifen Borsten besetzten Saamenkapseln in ziemlicher Menge enthalten sind, sehen weißlicht oder röthlicht aus, haben ohngefähr die

Grösse

Gröſſe der Coriandersaamen und ſind von beyden Seiten ſtark zuſammengedrückt; es haben dieſelben einen veilchenartigen, unangenehmen Geruch, der den Kopf einnimmt und einen bitterlichen, wenig gewürzhaften und etwas ſalzigten Geſchmack. Sie werden in Amerika ſtatt des Safrans zu den Speiſen, insbeſondere zu den Ragouts, hinzugeſezt, denen ſie eine gelbe Farbe und angenehmen Geſchmack mittheilen; auch miſcht man dieſelben unter die Chocolade. — Aus denſelben wird die ſchöne rothe oder pommeranzengelbe Farbe, die unter dem Namen Orlean oder Roucou bekannt iſt, bereitet. Die Landleute färben an einigen Orten mit dieſer Farbe die Butter gelb.

22) BOMBAX pentandrum, floribus pentandris, foliis ſeptenatis. *Linn.* Syſt. Veg. pag. 516. *Iacq.* Am. p. 191. — *Silk Cotton-tree.* Fr. Fromager. Fromager Coronier. — Jamaniſcher Wollbaum. Käſebaum. Panja Panjala. Pflaumenfederbaum.

Die Saamen dieſes Baums, welcher in Oſt- und Weſtindien einheimiſch iſt, liegen in einer eyrundlänglichten, ſtumpfen, fünffächerigten Saamenkapſel, welche ſich in fünf holzigte, abfällige Schaalenſtücke zertheilet und innwendig eine fünfeckigte Fruchtſäule hat, von welcher die Scheidewände der Fächer auslaufen, deren Höhle mit einer häufigen Wolle ausgeſtopft iſt. Die Saamen werden von den Indianern gegeſſen, und ſie finden ſolche ſchmackhaft. Die Wolle iſt braun, ſeidenartig und ſehr fein; ſie dienet zum Ausſtopfen der Bette, Kiſſen und Polſter, nur muß ſolche vorher gut von den Saamen gereinigt werden, weil die Mäuſe den leztern ſehr nachgehen.

13) BRAS-

13) BRASSICA Napus. *Linn.* Rübſaamen. S. Th. I. S. 174.).

Das aus den Saamen dieſer Pflanze gepreßte Oel, welches man insgemein zum Brennen anzuwenden pflegt, wird in Holland und Niederſachſen anſtatt des Baumöls zu den Speiſen hinzugeſezt. — Die Saamen von der Gartenraucke (*Braſſica Eruca Linn.* S. oben S. 155), welche von der Schärfe des Senfs etwas an ſich haben, wurden ehedem zum Würzen der Zugemüſe gebraucht. In Hoyerswerda, einer Stadt in der Oberlauſitz, hat man ſich im Jahr 1719. der Saamen und der Blumen dieſer Pflanze zum Brodbacken bedienet. (Quelmalz Pr. de pane ſuccedaneo. Lipſ. 1757).

14) BROMVS ſecalinus panicula patente, ſpiculis ouatis, ariſtis rectis. *Linn.* Sp. plant. 112. — *Cockles. Cockle-weed.* Fr. Seigle bâtard. Droue. Roggentreſpe. Twalch. Dort.

Die Roggentreſpe, welche ſehr häufig unter dem Roggen als Unkraut wächſet, ertheilet dem Brodte, wenn ſie mit darunter gebacken wird, eine ſchwarze Farbe und betäubende Eigenſchaft; jedoch kann dem Brodte dieſe betäubende Kraft durch das Röſten benommen werden. Nach Herrn Schrebers Verſuchen wird das Brod von der Treſpe zwar nicht unſchmackhaft, aber ſtreng und ſchwerverdaulich. Die Hühner werden taumelnd, wenn man ſie damit füttert. — Die Queckentreſpe (*Bromus inermis L.*) macht das Fleiſch der Schaafe, wenn ſie das junge Gras davon freſſen, ſchmackhaft. Daher iſt bey Aſchersleben, woſelbſt dieſe Grasart ſehr häufig zu finden iſt, das Schöpſenfleiſch ſo vorzüglich gut, daß von dem erwähnten Orte die Schöpſenbraten in groſſer Menge

nach

nach andern Gegenden in Deutſchland verſendet werden.

15) CANNABIS ſatiua, foliis digitatis. *Linn.* Spec. plant. 1457. — *Hemp.* — Fr. Chanvre. Chenevis. — Gemeiner Hanf. Wilder Hanf.

Die Hanfpflanze ſtammt urſprünglich aus Perſien und Indien her. Die männliche Pflanze wird Fimmel, tauber Hanf oder Femel, (Fr. Chanvre mâle) die weibliche hingegen Grüner Hanf oder ſpäter Hanf (Fr. Chenevis des oiſeaux) genennet. — Die Perſer und Indianer bereiten aus den Blättern dieſer Pflanze, durch das Aufgieſſen mit kaltem Waſſer, ein Getränk, welches ſtark berauſchend iſt. Ein minder berauſchendes Getränke machen ſie aus den zu einem groben Pulver zerriebenen Blättern, die ſie ins Waſſer legen, darinnen herumrühren, die Blätter gelinde ausdrücken und das Waſſer davon weggieſſen. Sie waſchen ſodann das Pulver zum zweytenmahl aus, ſtampfen ſolches in einem Mörſel zu einem Brey, gießen allmählig wieder kaltes Waſſer hinzu und drücken ſolches durch ein leinenes Tuch; hierdurch erhalten ſie ein Getränk von grünlichter Farbe, wovon ſie ſo viel als zur Aufheiterung nöthig iſt, trinken. — Aus dem durchgeſiebten Saamenſtaube machen die Türken mit dem Speichel kleine Küchelchen, welche ſie Maslac nennen und die ſie bey Gaſtereyen als Confekt eſſen. — Die berauhende Eigenſchaft des Hanfs ſcheint blos von dem Clima in Indien herzurühren, denn der bey uns wachſende Hanf beſitzt keine dergleichen, ſondern blos nährende Eigenſchaften. In Pohlen werden aus dem Mehle der Saamen Nüßer gemacht und in Schleſien kocht

ſich

sich das Landvolck aus den gequetschten Saamen Suppen. — Das aus dem Hanfsaamen ausgepreßte Oel könnte ebenfalls in der Wirthschaft gebraucht werden; die daraus bereiteten Emulsionen sind in der Medicin gebräuchlich.

16) CHENOPODIVM Quinoa? Quinoapflanze.

Die Quinoapflanze ist eine Art von Melde (*Chenopodium*), welche in dem Gebirgen von Peru wächset und sie könnte auch in den französischen (wahrscheinlich auch in den deutschen) Gebirgen, die ziemlich gleiche Temperatur haben, angebauet werden. Jede Pflanze giebt mehr als tausend Saamen, welche dem Reis an Güte gleichkommen, wo nicht gar denselbn noch übertreffen. (S. Leipz. Magazin durch Funck, Leske und Hindenburg vom Jahr 1781. aus der Année litteraire. 1781.).

17) CORIANDRVM sativum, fructibus globosis. *Linn.* Sp. plant. 367. — *Greater* or *cultivated Coriander*. — Fr. Coriandre. — Coriander. Coliander. Schwindelkörner.

Dieses Sommergewächs wächset im gelobten Lande und in den südlichen Ländern von Europa wild, in den übrigen Ländern aber wird es in Gärten gebauet. Die Saamenkörner sind rund und hohl gestreift; wenn sie frisch sind, haben sie einen starken, den Kopf einnehmenden Geruch: bey den getrockneten aber wird derselbe angenehmer und gewürzhaft. Man bäckt diese Saamen ins Brod und Kuchen, setzt sie zu allerley Eingemachten hinzu, würzet an einigen Orten das Bier damit, welches davon stärker wird als anderes, und überziehet sie auch mit Zucker. Ehedem wurde diese Pflanze in England in den

In Milch oder Wein gekocht quillt die ganze ungemahlene Mannagrütze sehr, und sie giebt sodann ein Essen ab, das eben so schmackhaft als wie die Sagogrütze, wo nicht noch wohlschmeckender ist. Von zwey bis drey Loth davon, können sich eben so viel Personen sättigen. Auch in Wasser mit frischer Butter gekocht, ist sie eine angenehme Speise. Das aus diesen Saamen gemahlene Mehl, ist besonders zu breyartigen Speisen zu gebrauchen; nicht so gut kann es zur Brodt oder Backwerk angewendet werden, weil es so wie das Reismehl in keine rechte Gährung zu bringen ist. In manchen Jahren wachsen die Körner des Mannagrases häufig in Mutterkorn aus; welches eine gewöhnliche Krankheit dieser Pflanze ist. In Bächen, an denen dieses Gras wächset und in welche der Saamen davon hinein fällt, sollen die Forellen sehr gut gedeihen. — In Ostpreussen wird in polnisch Natangen in der Lyckischen, Johannisburgischen, Angerburgischen und Steinorthischen Gegend, desgleichen im deutschen Oberlande um Liebstadt und Mohrungen der mehreste und reinste Schwaden gesammlet (S. Bock's Naturgesch. von Preußen. B. III. S. 283). Man bauet ihn auch anjezt in der Lausitz, Brandenburg und in einigen Gegenden von Böhmen. — Mit dem Namen Schwadengrütze werden, jedoch mit Unrecht, verschiedene Arten von Fench (*Panicum*) beleget, welche in Deutschland und Italien hin und wieder als ein Nahrungsmittel gebauet werden. (S. weiter unten. S. 393.)

21) GALIVM Aparine, foliis octonis lanceolatis carinatis scabris retrorsum aculeatis, geniculis villosis, fructu hispido. *Linn.* Spec. pl. 157. *Goose-Grass. Cleavers.* Fr. Gratteron. Croisette. Klebkraut.

Die

zählung (Reise durch Island B. 2. S. 112), dieses rigen Saamen wären, aus denen sich die Isländer ein ziemlich gutes Mehl bereiten, das ihnen zum allgemeinen Lebensunterhalt dienet. Das daraus gebackene Brod, Grütze und Kuchen haben einen süßlichten, dem Malze ähnlichen Geschmack. Man macht auch daselbst mit Molken ohne weiteres Kochen einen sauren Teig daraus, der für die Arbeitsleute sehr sättigend ist.

29) FESTVCA fluitans. *Linn.* Mannagras. Schwadengras. Mannaschwingel. Wiesenschwingel. Entengras. Himmelsthau. (S. Th. I. S. 527.).

Der Saame dieses Grases, welches am häufigsten auf niedrigen feuchten Wiesen und oft im Wasser selbst wächset, bestehet aus kleinen gelben glänzenden Körnchen, welche kürzer und viel dünner sind als wie die Roggenkörner. Wenn man die Hülse, welche dieselben bedeckt, wegnimmt, so kommen kleine schwarzbraune glänzende Körner zum Vorschein, welche die Schwaden- oder Mannagrütze oder die preußische Manna sind. Man sammlet sie um Johannis des Morgens, ehe noch der Thau abtrocknet, mit Sieben die an die Aehren des Halms angeschlagen werden. Den gesammleten Saamen breitet man auf ein weisses leinenes Tuch, und läßt ihn an der Sonne trocknen; hierauf bringt man ihn in einen Stampftrog, worinnen er mäßig gestoßen wird, damit die Hülsen davon abgehen. Mit dieser Schwadengrütze wird zu Frankfurt an der Oder ein ansehnlicher Handel getrieben, und es verdient allerdings, daß diese Grasart, welche sich durch die Wurzel und Ausläufer sehr vermehret, in mehreren Gegenden angebauet würde.

In Milch oder Wein gekocht quillt die ganze ungemahlene Mannagrütze sehr, und sie giebt sodann ein Essen ab, das eben so schmackhaft als wie die Sagogrütze, wo nicht noch wohlschmeckender ist. Von zwey bis drey Loth davon, können sich eben so viel Personen sättigen. Auch in Wasser mit frischer Butter gekocht, ist sie eine angenehme Speise. Das aus diesen Saamen gemahlene Mehl, ist besonders zu breyartigen Speisen zu gebrauchen; nicht so gut kann es zur Brodt oder Backwerk angewandt werden, weil es so wie das Reismehl in keine rechte Gährung zu bringen ist. In manchen Jahren wachsen die Körner des Mannagrases häufig in Mutterkorn aus; welches eine gewöhnliche Krankheit dieser Pflanze ist. In Bächen, an denen dieses Gras wächset und in welche der Saamen davon hinein fällt, sollen die Forellen sehr gut gedeihen. — In Ostpreussen wird in polnisch Natangen in der Lyckischen, Johannisburgischen, Angerburgischen und Steinorthischen Gegend, desgleichen im deutschen Oberlande um Liebstadt und Mohrungen der mehreste und reinste Schwaden gesammlet (S. Bock's Naturgesch. von Preußen. B. III. S. 283). Man bauet ihn auch anjezt in der Lausitz, Brandenburg und in einigen Gegenden von Böhmen. — Mit dem Namen Schwadengrütze werden, jedoch mit Unrecht, verschiedene Arten von Fench (*Panicum*) beleget, welche in Deutschland und Italien hin und wieder als ein Nahrungsmittel gebauet werden. (S. weiter unten. S. 393.)

21) GALIVM Aparine, foliis octonis lanceolatis carinatis scabris retrorsum aculeatis, genicu-lis villosis, fructu hispido. *Linn.* Spec. pl. 157. *Goose-Grass. Cleavers.* Fr. Gratteron. Croisette. Klebkraut.

Die

Die Saamen dieſer Pflanze werden in Irland wie Caffee geröſtet und zubereitet, deſſen Stelle ſie erſetzen ſollen. (*Rutty* Dublin. I. p. 38.) Die Pflanze wächſet in ganz Europa häufig auf gebauten und ungebauten Feldern und iſt ein Sommergewächs. Die Wurzel derſelben dient zum Rothfärben.

22) HALESIA tetraptera, foliis lanceolato-ovatis; petiolis glanduloſis. *Linn.* Sp. pl. 636. Fr. Haleſie. — Vierflüglichte Haleſie.

Die Früchte dieſes Strauchs, welcher in Carolina vorzüglich einheimiſch iſt, wachſen in Büſcheln von ziemlich groſſen viereckigten, mit vier Flügeln verſehenen Saamengehäuſen, deren jedes vier Saamen von einem ſehr angenehmen Geſchmack enthält.

23) HIBISCVS Abelmoſchus, foliis ſubpeltato-cordatis ſeptemangularibus ſerratis hiſpidis. *Linn.* Spec. plant. 980. — Fr. Graine muſquée. Ambrette. Guimauve vloutée. — Bieſamkörner. Abelmoſch.

Die Frucht dieſer in Oſt- und Weſtindien wachſenden Pflanze iſt fünfeckigt, pyramidenförmig, fünfſchaaligt, ohngefähr einen Finger lang und einen Zoll dick; ſie enthält viele braune nierenförmige Saamen von einem ſehr angenehmen, aus Ambra und Moſchus vermiſchten, Geruch und einem gleichen Geſchmack. Die Araber miſchen die gepülverten Saamen ihrem Coffee bey, um ſolchem einen angenehmen Geſchmack mitzutheilen. In Oſtindien bedient man ſich derſelben zum Räuchern, und in Amerika füttert man mit den Blättern der Pflanze die Truthüner.

inwendig aber weiß aussiehet und einen angenehmen, aber ziemlich starken Anisgeschmack hat. Die Saamenkapseln selbst haben eben einen solchen Geruch und Geschmack, der jedoch noch stärker als wie bey den Saamen ist. Die Kapseln besitzen magenstärkende, blähungs- und harntreibende und brustlösende Eigenschaften. Die Chineser kauen solche nach dem Eßen, um die Verdauung zu befördern und den Athem wohlriechend zu machen. Auch thun sie ihn um des angenehmen Geschmacks willen unter den Thee und Coffee; und in Ostindien bereitet man einen Anisarrack daraus. Bey uns wird er, so wie der gemeine Anis, mit warmem Wasser entweder allein oder mit Thee aufgegossen und getrunken — Bisweilen kömmt auch unter dem Namen *Cortex Lauola* oder *Cortex Seminis Anisi ſtellati* eine Rinde nach Europa, welche in Ansehung des Geruchs und Geschmacks mit dem Sternanis überein kömmt.

Das Floridanische Illicium (*Illicium floridanum*, floribus rubris *Linn.* Syst. Veg. p. 422.) welches Ellis in den Philosoph. Transact Vol. LX. p. 524. bekannt gemacht hat, hat zwar Linné als eine besondere Art in seinem System aufgeführet, allein dem Herrn Thunberg (Fl. jap. p. 236.) scheint es eine bloße Abänderung zu seyn. Es ist diese Pflanze ein Baum, welcher rothe Blumen trägt und dessen Früchte einen starken und sehr angenehmen Geruch haben.

28) ISATIS caulibus, foliis radicalibus crenatis: caulinis sagittatis, siliculis oblongis. *Linn.* Spec. pl. 936. — *Woad.* — Fr. Guesde. Pastel des Teinturiers. — Wayd. Weid. Färberwaid. Europäischer Waid.

Die Saamen dieser Pflanze, welche am baltischen Meere und am europäischen Weltmeere, in Oesterreich,

ren werden eine Berauſchung, Wahnſinn und die fürchterlichſten Vorſtellungen hervor. Demohngeachtet werden die reifen Saamen derſelben von den Tunguſen wie Coffee in Pfannen ſtark geröſtet und des Morgens von denſelben zum Frühſtück getrunken. (Pallas Reiſe B. III. S. 182).

27) ILLICIVM aniſatum, floribus flauescentibus. *Linn.* Syſt. Veg. p. 422. *Stellate Aniſe.* Fr. Allirante aniſé. Anisartiges Illicium. Sternanis. Badian. Indianiſcher, Chineſiſcher oder Sibiriſcher Anis.

Es iſt dieſes ein japaniſcher Baum, welcher in Japan auf der Inſel Nipon, bey Nagaſaki und andern Orten wild wächſet, woſelbſt er *Somo*, *Skimmi*, *Fanna Skimmi* oder *Fanna Skiba* genennt wird. Es zweifeln einige noch, daß der von Kämpfern (Amoen. p. 880.) beſchriebene Baum den wahren Sternanis gebe, welcher aus der Tartarey, aus China und den Philippiniſchen Inſeln zu uns gebracht wird; indem der erwähnte Verfaſſer gar nichts von den gewürzhaften Eigenſchaften der Saamenkapſeln erwähnt. Allein die von Thunberg in Japan gemachten Beobachtungen (Flor. japon. p. 236.) ſcheinen dieſe Zweifel zu entkräften, denn es ſagt dieſer Naturforſcher: »er habe nicht gefunden, daß die beſagten Saamenkapſeln einen eben ſo hohen Grad von »gewürzhaften Geſchmack als wie diejenigen hätten, welche aus China auch nach Japan zum Verkauf gebracht »würden.« — Der Sternanis iſt eine Frucht, welche die Figur eines Sterns hat, deſſen Stralen aus ſechs oder mehrern harten und trocknen Kapſeln beſtehen, deren jede einen harten, dem Leinſaamen ähnlichen Saamen enthält, welcher von auſſen glänzend braun,

Eyern, oder mit Pfeffer, Zucker und Honig zu einem Nahrungsmittel geschickt zu machen gesucht. — Das Leinöl, welches selbst alsdann, wenn es erst ausgepreßt worden, schon einen etwas unangenehmen Geschmack hat und in der Wärme bald ranzigt wird, ißt man in einigen Ländern an statt der Butter auf Brod, und sezt es zu Suppen und zu gewissen Zubereitungen der Fische hinzu. Einige finden es sogar, wenn es mit dem rohen Sauerkraut vermischt wird, von einem angenehmen Geschmack (s. *Plenck* Bromatologia pag. 307. Gleditsch von den Arzneymitteln. Th. II. S. 286. 288.).

31) LOLIVM temulentum, spica aristata; spiculis compressis aristatis. *Linn.* Spec. plant. 122. — *Darnell. ivray.* — Fr. Ivraye des bleds. — Taumellolch. Schwindelhaber. Sommertrespe. Tollkorn.

Der Saamen vom Taumellolch hat einen süssen Geschmack. Er äussert bey Menschen und bey andern Thieren, er mag roh, im Brodte, Biere oder Branntewein genossen werden, berauschende und betäubende Eigenschaften. Die Wenden mengen den Saamen anstatt des Hopfens unter das Bier, welches sodann sehr berauscht und den Kopf angreift. In andern Gegenden mischet man ihn unter das Korn beym Brennen des Branntweins, um solchen dadurch stärker zu machen. Es bringt ein häufiger Genuß solcher Getränke allemal schädliche Folgen, nehmlich Erbrechen, Kopfschmerzen, Schwindel, Aengstlichkeit und andere dergleichen Zufällen hervor. Die Schädlichkeit des mit dieser Lolchart vermischten Brods, kann durch das Rösten desselben verbessert werden. Dergleichen Brod soll oft Ursache epidemischer

ſtreich, in der Schweiz und einigen andern Ländern wild wächſet, in Frankreich und Deutſchland aber der daraus zu erhaltenden Farbe wegen gebauet wird, geben ein gutes Oel.

29) LASERPITIVM Siler, foliolis ovali-lanceolatis integerrimis petiolatis. *Linn.* Spec. plant. 357. — Seſeli des boutiques. Sermontaine. — Roßkümmel. Geſelkraut.

Die Saamen dieſer Pflanze, welche auf den Gebirgen in der Schweiz, Oeſterreich, Frankreich und andern ſüdlichen Ländern von Europa wächſet, dienen den Bewohnern der Alpen als ein gewürzhaftes Mittel, um verſchiednen Speiſen und Getränken einen angenehmen Geſchmack mitzutheilen. Durch die Deſtillation erhält man aus denſelben ein blaues Oel.

30) LINVM vſitatiſſimum, calycibus capſulisque inuolutis; petalis crenatis; foliis lanceolatis, alternis; caule ſubſolitario. *Linn.* Sp. pl. 397. — *Common Flax.* Fr. Lin commun. Lin d'uſage à filer. Gemeiner Lein oder Flachs.

Die Saamenkapſeln dieſer Pflanze, ſind bey theuren Zeiten zerrieben und mit unter das Brod gebacken worden; ſie enthalten etwas Nahrhaftes, allein das daraus bereitete Brod muß wegen der darinnen befindlichen harten Fäden beym Genuß etwas angefeuchtet werden. (S. Quelmalz Pr. de pane ſuccedaneo Lipſ. 1757.).) — Die Saamen ſelbſt oder das Leinſaamen iſt zu gleichem Gebrauch empfohlen worden; allein es iſt derſelbe wegen der fetten, öligtſchleimigten Theile, blähend und ſehr unverdaulich. Man hat ihn daher durch den Zuſatz von Milch und

Eyern, oder mit Pfeffer, Zucker und Honig zu einem Nahrungsmittel geschickt zu machen gesucht. — Das Leinöl, welches selbst alsdann, wenn es erst ausgepreßt worden, schon einen etwas unangenehmen Geschmack hat und in der Wärme bald ranzigt wird, ißt man in einigen Ländern an statt der Butter auf Brod, und sezt es zu Suppen und zu gewissen Zubereitungen der Fische hinzu. Einige finden es sogar, wenn es mit dem rohen Sauerkraut vermischt wird, von einem angenehmen Geschmack (s. *Plenck* Bromatologia pag. 307. Gleditsch von den Arzneymitteln. Th. II. S. 286. 288.).

31) LOLIVM temulentum, spica aristata; spiculis compressis aristatis. *Linn.* Spec. plant. 122. — *Darnell. Ivray.* — Fr. Ivraye des bleds. — Taumellolch. Schwindelhaber. Sommertrespe. Tollkorn.

Der Saamen vom Taumellolch hat einen süssen Geschmack. Er äussert bey Menschen und bey andern Thieren, er mag roh, im Brodte, Biere oder Branntewein genossen werden, berauschende und betäubende Eigenschaften. Die Wenden mengen den Saamen anstatt des Hopfens unter das Bier, welches sodann sehr berauscht und den Kopf angreift. In andern Gegenden mischet man ihn unter das Korn beym Brennen des Branntweins, um solchen dadurch stärker zu machen. Es bringt ein häufiger Genuß solcher Getränke allemal schädliche Folgen, nehmlich Erbrechen, Kopfschmerzen, Schwindel, Aengstlichkeit und andere dergleichen Zufällen hervor. Die Schädlichkeit des mit dieser Lolchart vermischten Brods, kann durch das Rösten desselben verbessert werden. Dergleichen Brod soll oft Ursache epidemischer

wichtige Krankheiten der Soldaten in Feldlägern seyn.

31) MELAMPYRVM arvense, spicis conicis laxis, bracteis dentato-setaceis. *Linn.* Spec. pl 842. — *Cowwheat. Horle flower.* Fr. Bled de Vache. Blé de Boeuf. Bled noir. Rouge herbe. — Wachtelweitze. Kuhweitze. Ackerkuhweitze. Schwarzweitze. Mohrenweitze. Fleischblume. Ackerfleischblume.

Die Saamen dieser als Unkraut in Europa auf den Aeckern wachsenden Pflanze geben dem Brodte eine blaulichte Farbe und einen bittern Geschmack; indessen ist doch solches der Gesundheit nicht nachtheilig, ob es gleich bisweilen bald vorübergehende Kopfschmerzen verursacht. Ist der Weitzen mit vielen dergleichen Saamen verunreinigt, so soll das daraus bereitete Bier starke Kopfschmerzen verursachen. Aus den Saamen dieser Pflanze allein kann ebenfalls Brod gebacken werden, das aber von schwärzlichter Farbe ist und bitterlich schmeckt. — Von den Blättern des gelben Waldhirse. Wiesenkuhweitzen oder Wiesenfleischblume, (*Melampyrum pratense Linn.*) bekömmt die Butter, wenn die Kühe davon fressen, eine gelbe Farbe und einen vortreflichen Geschmack.

33) MESEMBRYANTHEMVM geniculiflorum, foliis semiteretibus papulosis distinctis, floribus sessilibus axillaribus, calycibus quadrifidis. *Linn.* Spec. plant. 688. *Neapolitan Ficoides. Egyptian Kali.* — Brodzaserblume.

Man findet dieses staudenartige Gewächs auf dem Vorgebürge der guten Hofnung, und bey Cairo. An dieser leztern Stadt fand sie Forskål bey den Pyra-

milden. Die Araber machen die Saamen dieſer Pflanze zu Mehl und backen ein Brod daraus, welches ſie dem Weizenbrod vorziehen.

34) MILIVM effuſum, floribus paniculatis diſperſis muticis. *Linn.* Sp. pl. 90. — Wald-hirſegras.

Man findet dieſe Pflanze hin und wieder in waldichten Gegenden in Europa. Die Blätter derſelben haben einen Geruch, der dem Steinklee nahe kömmt; der Saamen davon können im Nothfalle zum Mehle gebraucht werden.

35) MYAGRVM ſatiuum, ſiliculis obouatis pedunculatis, polyſpermis. *Linn.* Spec. plant. 894. — *Gold of pleaſure.* — Fr. Sefame d'Allemagne. — Groſſer Leindotter. Flachsdotter. Dotterkraut. Finkenſaamen. Kleiner oder deutſcher Oelſaamen. Dotter.

Man findet den Leindotter gemeiniglich auf den Aeckern unter dem Lein als Unkraut; es beſäen aber auch neuere Landwirthe ganze Felder damit, weil der Saamen theils zum Futter für das Geflügel dienet, theils aber auch aus demſelben ein gutes mildes Oel gepreßt werden kann, welches in der Haushaltung zu Sallaten, Suppen, zum Brennen u. ſ. w. mit Vortheil gebraucht wird. Das Leindotteröl wird zwar bald ranzigt, indeſſen ſoll es doch bey dem ſtärkſten Froſte nicht gerinnen. Die Griechen haben den Saamen, ſeines angenehmen Geſchmacks wegen, mit unter das Brod gebacken.

36) NIGELLA ſatiua, piſtillis quinis, capſulis muricatis ſubrotundis, foliis ſubpilofis. *Linn.* Spec.

Spec. plant. 753. — *Garden Nigella, Fennel-flower.* — Fr. Nigelle. Nielle des jardins. Poivrette. Toute épice. — Gemeiner oder zahmer Schwarzkümmel. Römiſcher Coriander. Gartennigelle. Neue deutſche Würze. Nardenſaame.

Der gemeine Schwarzkümmel ſtammt urſprünglich aus Aegypten, Candien und andern Inſeln des Archipelagus her und wird in Europa in den Gärten gezogen. Die Saamen deſſelben ſind entweder ſchwarz oder gelb; die Spielart mit ſchwarzen Saamen wird ſchwarzer Coriander, ſchwarzer römiſcher Coriander N. ſatiua. *Linn.* Var. α. Engl. *Fennel-flower with a ſmaller, ſingle, white flower.*); die mit gelben oder braungelben Saamen aber gelber Kümmel oder gelber Nardenſaamen, (N. ſatiua *Linn.* Var. β. Engl. *Broad-leaved ſweet-ſmelling Fennel-flower of Crete,* Fr. Epicerie) genennet. — Die Saamen dieſer Pflanze haben einen ſtarken angenehmen Geruch, und einen ſcharfen gewürzhaften Geſchmack, faſt wie die Saſſafraßrinde; ſie beſitzen magenſtärkende und blähungstreibende Eigenſchaften. Die Morgenländer backen, nach Forskål's Bericht, dieſe Saamen in ihr Brod und beſtreuen es auch damit, ſo wie wir es mit dem gemeinen Kümmel zu machen pflegen. Es werden jedoch dieſelben bey uns in Deutſchland noch wenig angewendet. Sie geben den in Butter gebacknen Fiſchen, den Ragouts und andern Speiſen bey mäßigem Gebrauch einen angenehmen Geſchmack; in Frankreich ſetzt man dieſelben zu verſchiedenen, inſonderheit aber ſauren, Speiſen als ein Gewürz hinzu. In Perſien pflanzet man den Schwarzkümmel und ſtreuet die reifen Saamen ſtatt des Mohnſaamens mit ähnlicher Wirkung auf das

Brod

Bouteillen von diesem *Tjiew* in einen Destillirkolben gethan werden, so bekömmt man in acht Stunden 480 Bouteillen abgezogenen Arrak, welcher *Arak apy* oder der beste Arrak genennt wird.

Die Chineser bereiten aus dem Reis noch ein spirituöses Getränk von einem unangenehmen Geruch, welches sie *Samsu* nennen; Die Japaneser geben eben demselben Getränk den Namen *Sakki*. — Der Arrak, ein Name, den man nach Shaw's Berichte in Indien allen gegohrnen Getränken beylegt, ist ein sehr starkes spirituöses Getränk, welches eine länger daurende und schädlichere Berauschung hervorbringen soll, als wie der Genuß des gewöhnlichen Weingeistes. Die Engländer machen aus dem Arrak mit dem Aufguß von gemeinem Thee, dem Safte von Citronen oder Pomeranzen und dem Oel aus der Schaale derselben, nebst Zucker ihren sogenannten Punsch (*Punch*). Sie bereiten ihn auch auch dem gegohren Cocossaft, etwas Muskatennuß, Citronenschaale und Zucker, zu dem sie bisweilen etwas geröstetes Brod hinzusezen. Der Punsch soll am angenehmsten schmecken, wenn man statt das Theeaufgusses den Aufguß vom mexikanischen Traubenkraut oder Jesuitenthee (*Chenopodium ambrosioides Linn.*) dazu nimmt.

Bey uns wird der Reis zu Suppen, Zugemüsen, Puddings, Panaden, Gallerten, Tränken und allerley Backwerk angewendet. Aus dem Mehle desselben läßt sich ein nur unvollkommnes Brod bereiten. Wird das Reismehl mit kaltem Wasser zu einem Teig gemacht und mit Bierhefen vermischt, so geräth der Teig in eine unvollkommene Gährung, und man bekömmt, wenn er im Ofen gebacken wird, ein weisses schweres, dem Ansehen nach schönes, aber keineswegs eßbares Brod, weil die Theilchen des Mehls zu hart und nicht erweicht sind, und beym Kauen im Mun-

jenige Art zu ſeyn, deren in den Ephémerides du Citoyen 1771. Vol. VIII. gedacht wird, die aber, ſo viel wir wiſſen, noch nicht botaniſch beſtimmt iſt.

Die morgenländiſchen Völker backen aus dem Reis Torten, Kuchen und allerley Backwerk mit Butter und Gewürzen. Sie kochen den Reis in Waſſer und eſſen ihn ſtatt des Brods zu allen Speiſen. Auch wird er in Calappusſaft oder Fleiſchbrühe abgekocht und alsdenn noch warm eine Zeitlang zugedeckt ſtehen gelaſſen, damit er zu einer Reisgrütze werde. In der Türkey macht man Nudeln aus Reismehl, deren man ſich auf Reiſen zu Suppen bedient. Bey einer andern Bereitung, welche die Türken *Pilau* nennen, wird der Reis unter beſtändigen Umrühren bey gelindem Feuer drey Stunden lang dick eingekocht und zuletzt mit Butter, Salz und Safran vermiſcht. Die auch bey uns gewöhnliche Abkochung des Reiſſes oder der Reistrank, welchen die Türken *Candje* nennen, wird von denſelben wie das Gerſtenwaſſer in verſchiedenen Krankheiten gebraucht. — Zu Folge einer Nachricht, welche Houttuyn aus Batavia erhalten hat (ſ. Linné Pflanzenſyſt. durch Panzern B. I. S. 100.) wird der Arrack in ganz Java auf folgende Weiſe zubereitet. Man nimmt 66 Pfund Reis; 128 Bouteillen *Tuac* oder *Towac* (ſ. oben Th. I. S. 564) der vom Cocosbaum geſammlet wird und zur Gährung dienet; 567 Bouteillen ſchwarzer Syrup und 720 Bouteillen Waſſer. Dieſes alles mengt man in einem oder mehrern groſſen Zubern unter einander und läßt es zween Tage ſtehen, alsdenn gießt man es in Töpfe und läßt es noch einen Tag ruhen. Hierauf kocht man es zum erſtenmal acht Stunden lang in einem Keſſel, da es denn den gemeinen Arrack giebt, welchen die Chineſer *Tjieuw* nennen; bey dieſem Kochen erhält man 768 Bouteillen *Tjieuw*. Wenn 1440

Bouteil-

Bouteillen von diesem *Tjieuw* in einen Destillirkolben gethan werden, so bekömmt man in acht Stunden 480 Bouteillen abgezogenen Arrak, welcher *Arak apy* oder der beste Arrak genennt wird.

Die Chineser bereiten aus dem Reis noch ein spirituöses Getränk von einem unangenehmen Geruch, welches sie *Samsu* nennen; Die Japaneser geben eben demselben Getränk den Namen *Sakki*. — Der Arrak, ein Name, den man nach Shaw's Berichte in Indien allen gegohrnen Getränken beylegt, ist ein sehr starkes spirituöses Getränk, welches eine länger dauernde und schädlichere Berauschung hervorbringen soll, als wie der Genuß des gewöhnlichen Weingeistes. Die Engländer machen aus dem Arrak mit dem Aufguß von gemeinem Thee, dem Safte von Citronen oder Pommeranzen und dem Oel aus der Schaale derselben nebst Zucker ihren sogenannten Punsch (*Punch*). Sie bereiten ihn auch auch dem gegohrnen Cocossaft, etwas Muskatennuß, Citronenschaale und Zucker, zu dem sie bisweilen etwas geröstetes Brod hinzusezen. Der Punsch soll am angenehmsten schmecken, wenn man statt das Theeaufgusses den Aufguß vom mexikanischen Traubenkraut oder Jesuitenthee (*Chenopodium ambrosioides Linn.*) dazu nimmt.

Bey uns wird der Reis zu Suppen, Zugemüsen, Puddings, Panaden, Gallerten, Tränken und allerley Backwerk angewendet. Aus dem Mehle desselben läßt sich ein nur unvollkommnes Brod bereiten. Wird das Reismehl mit kaltem Wasser zu einem Teige gemacht und mit Bierhefen vermischt, so geräth der Teig in eine unvollkommene Gährung, und man bekömmt, wenn er im Ofen gebacken wird, ein weisses schweres, dem Ansehen nach schönes, aber keineswegs eßbares Brod, weil die Theilchen des Mehls zu hart und nicht erweicht sind, und beym Kauen im Mun-

de nicht aufgelöset werden. Macht man aber das Reismehl mit kochenden Wasser ein, und sezt das Säh rungsmittel hinzu, so gähret zwar der Teig und es wird solcher weich, etwas schwammigt, allein beym Backen im Ofen zerflieht derselbe, das Brod gehet nicht auf und löst sich beym Kauen im Munde nicht auf. (S. *Bergius* Mat. med. p. 279). — In theuren Zeiten kann das Reismehl mit Vortheil unter das Weißenmehl gebacken werden; das daraus erhaltene Brod ist sehr weiß und herb, ist aber, wie Manetti sagt, schwer zu verdauen. Eben dieses geschiehet, wenn man das Weißenmehl mit abgekochtem Reiswasser, anstatt des bloßen Wassers, einrühret. Der gekochte Reis ist eine nährende, gallertartige, leicht verdauliche Speise; sein Nutzen bey Durchfällen und Dysenterien scheint mehr von den klebrigten gallertartigen Theilen desselben, als von seiner austrocknenden Eigenschaft, welche von vielen Aerzten angenommen wird, abzuhängen, und daher ist er auch beym Bluthusten, Blutflüssen und schmerzhaften Verhärtungen im Magen dienlich.

38) PANICVM sanguinale, spicis digitatis basi interiore nodosis, floſculis geminis muticis, vaginis foliorum punctatis. *Linn.* Spec. plant. 84. — Bluthirse. Blutfennich. Blutgras. Wildes Schwadengras. Wilde Hirse.

Der Bluthirse ist in Europa, Asien und Amerika einheimisch. Aus dem Sammen desselben läßt sich eine gute und schmackhafte Grütze bereiten, um deren willen er ehedem gepflanzet worden ist. Zu unsern Zeiten wird der Anbau desselben nicht mehr betrieben, weil der Bluthirse durch den besser schmeckenden

den Saamen vom Mannagraſe oder Schwaden, (*Feſtuca fluitans L.*) verdrängt werden iſt. S. oben S. 385.

39) PANICVM verticillatum, ſpica verticillata, ramulis quaternis, inuoluocellis vniflori biſetis, culmis diffuſis. *Linn.* Sp. plant. 82. Quirlförmiger Fennich.

Man findet dieſe Art in den Morgenländern, im ſüdlichen Europa und in einigen Gegenden von Deutſchland. In Japan, wo ſie *Dſjeku* oder *Awa* heißt, und auch gebauet wird, gebraucht man das Mehl der Saamen zu Müſſern und kleinen Kuchen, welche mit einem röthlichtem Breye von gewiſſen Saamen, die man in Japan *Satſuki* (*Azalea indica Linn.* welche der Schönheit der Farben der Blumen wegen in Gärten gepflanzt wird) nennt, beſtrichen und auf Reiſen gegeſſen werden. (*Thunberg* Fl. jap. p. 46.)

40) PANICVM viride, ſpica tereti, inuolucellis biflori faſciculato-piloſis, ſeminibus nerueſis. *Linn.* Spec. plant. 83. — Grüner Fennich.

Man findet dieſe Grasart in ganz Europa auf Aeckern, an Wieſen, Wegen und in Gärten, ſo wohl in ſandigem als fettem Boden; ſie dauret mit der Wurzel nur ein einziges Jahr aus, pflanzt ſich aber durch den Saamen, welcher als ein Nahrungsmittel gebraucht werden kann, häufig fort. — Der graue Fennich (*Panicum glaucum Linn.*) iſt in Oſtindien, Virginien, Italien, der Schweiz, Frankreich und in Deutſchland einheimiſch. Die Saamen deſſelben, welche im Auguſt reifen, ſind oval, und zwiſchen den groſſen Spelzen feſt eingeſchloſſen, die, wenn die Saamen völlig reif ſind, mehr Härte und deutliche

Run-

Rahzeln in der Queere haben. Das Kraut iſt ſüß und ſaftig und ein gutes Futter für das Vieh; die Saamen aber können ſo wie viele andere dieſer Gattung zu einem Nahrungsmittel dienen. — Der rauchhaarigte Fennich (*Panicum hirtellum Linn.* iſt in beyden Indien einheimiſch, woſelbſt er, ſo wie auch anjezt in Italien, der Körner wegen angebauet wird. — Der Rabenfuß (*Panicum Crus Corui Linn.*) welcher in beyden Indien einheimiſch ſeyn ſoll und der Hahnenfuß (*Panicum Crus. galli Linn.*) welcher in ganz Europa wild wächſet, könnten vielleicht durch die Cultur ſehr veredlet werden, und ſie würden ſodann als eine nuzbare Getreideart zu gebrauchen ſeyn. (S. J. C. Fabricius Cultur der Gewächſe. Leipzig 1784. S. 4.). Die Saamen der lezterwähnten Art werden von den Vögeln ſehr aufgeſucht.

41) PAPAVER ſomniferum, calycibus capſulisque glabris, foliis amplexicaulibus inciſis. *Linn.* Spec. plant. 726. — *Garden Poppy.* — Fr. Pavot des boutiques ou des jardins. — Gemeiner Mohn oder Mahn. Gartenmohn. Magſaamen. Oelmagen. Oelſaamen.

Es giebt zwo Spielarten von dieſer Pflanze, von der die eine ſchwarze Saamen hat und daher ſchwarzer oder blauer Mohn (Papaver hortenſe nigro ſemine C. *Bauh.* Engl. *Common black Poppy.* Fr. Pavot noir), die andere aber weiſſe Saamen trägt und weiſſer Mohn (*Papaver hortenſe ſemine albo C. B.* Engl. *Common white Poppy.* Fr. Pavot blanc.) genennt wird. Es ſtammt dieſes Sommergewächs wahrſcheinlich aus Aſien und den Morgenländern her; es wächſet aber auch in den wärmern Ländern von Europa wild, und wird nicht nur in Gär-

ſen, ſondern auch auf den Aeckern gezogen. — Alle Theile dieſer Pflanze enthalten einen weiſſen milchigten Saft, der, wenn man ſie ritzt, herausdringt und an der Luft zu einer ſchwärzlichten harzigten Materie zuſammenbäckt; es verbreitet dieſe Materie einen unangenehmen narkotiſchen Geruch und hat einen ſcharfen und bittern Geſchmack. In den Morgenländern, wo dieſe Pflanze und zwar vorzüglich ihre Sammenkapſeln, den beſagten Saft, welches der Mohnſaft oder das Opium iſt, nicht nur in gröſſerer Menge enthält, ſondern wo auch derſelbe ſtärkere Kräfte beſitzt, wird das Opium in verſchiednen Zubereitungen öfters, häufig und täglich zu einem Quentchen bis einer halben Unze genoſſen, wodurch die morgenländiſchen Nationen, ſo wie die Europäer durch ſtarke ſpirituöſe Getränke ſich berauſchen und im Kriege muthig und beherzt zu machen ſuchen. Der Arzneygebrauch des Mohnſafts iſt den Aerzten bekannt. —

Die Mohnſaamen, welche in ſehr groſſer Menge in den Saamenkapſeln enthalten ſind, beſitzen entweder gar keine, oder doch nur auſſerordentlich geringe, narkotiſche Eigenſchaften und ſie werden ohne allen Nachtheil öfters in Menge genoßen. Sie haben einen ſchwachen ölichten Mandelartigen Geruch, und einen ſüßlichten der Milch ähnlichen Geſchmack; ſie enthalten viele nahrhafte Theile, und ſind ein lindertes, und die Schärfe einhüllendes Mittel, welches beym Huſten, der Strangurie und andern Krankheiten ſo wie die ſüſſen Mandeln gebraucht werden kann. Die Perſer und Aegypter ſetzen ſie zu dem Brodte als ein Gewürz hinzu, und in Pohlen, Böhmen, Mähren, Schleſien, Ungarn, Italien und Frankreich werden ſie zu allerley Mehlſpeiſen oder Backwerk zugeſetzt, oder es wird daſſelbe damit beſtreuet;

et; auch die Kinder essen die rohen Saamen häufig und ohne den geringsten Schaden. — Durch das Auspressen erhält man aus diesem Saamen das sogenannte Mohnöl, welches ein feines Oel ist, das zu den Speisen eben so gut als das Baumöl gebraucht werden kann, welches leztere auch in Frankreich auf Anrathen des Herrn Rozier (Observations sur la physique etc. Anno 1776.) mit dem Mohnöl vermischt wird, ein Verschlag, durch welchen Frankreich auf achtzehn Millionen (Livres) gewinnen soll. In der Pfalz mengt man unter den Mohnsaamen den vierten Theil Borsdorfer Aepfel und läßt es zusammen mahl schlagen; wenn das Oel alsdenn etliche Wochen gestanden hat, so erhält es einen sehr angenehmen Geschmack und macht dem Provenzeröl den Vorzug streitig. Das Mohnöl giebt beym Brennen weniger Ruß als das Baum- und Rüböl, und es gerinnt auch nicht so leicht in der Kälte.

Der orientalische Mohn (*Papaver orientale Linn.*) welcher in Armenien wächset, enthält in seiner Wurzel und den unreifen Saamenkapseln einen schmuzigweissen, scharfen und bittern milchigten Saft, welcher dem Opium gleich zu kommen scheinet. Dieser Saft wird nicht gesammlet, sondern es werden blos die grünen Saamenkapseln dieser Pflanze von den Türken roh gegessen.

42) PEGANVM Harmala, foliis multifidis. *Linn.* Spec. plant. 638. — *Wild assyrian Rue.* — Fr. Harmale, Pegane d'Alexandrie, Rue Sauvage. — Harmelraute. Wilde Raute. Wilde syrische Raute.

Die Harmelraute wächset in Syrien, Cappadocien, Aegypten und auch in Spanien auf sandigen

Hügeln und Feldern wild. Diese ganze Pflanze hat einen starken und unangenehmen Geruch und ihre Blätter, welche dick und fett anzufühlen sind, haben einen harzigten, bittern und beißenden Geschmack. Die Saamen liegen in dreyeckigten Saamenkapseln, welche gröſſer und glätter sind als bey der Weinraute; die Saamen selbst sind klein, eckigt und schwarzroth. Die vornehmen Türken genieſſen diese Saamen als ein Gewürz, und es stehen solche, da sie berauschen und das Gemüth aufheitern, in groſſem Ansehen. Linné (Amoen. acad. Vol. VI. p. 183.) vermuthet, daß der Bißen, den Kämpfer bey einem Gastmahl in Persien genommen hatte, aus diesen Saamen bestanden habe; er wurde auf den Genuß deſſelben auſſerordentlich vergnügt und munter, und glaubte, da er nach der Mahlzeit nach Hause ritte, er säße auf dem Pegasus, ritte durch die Wolken und hätte mit den Göttern gespeiset; des folgenden Tages war er sich keiner dieser Vergnügungen mehr bewußt. Nach andern sollen dieses die Saamen vom gemeinen Stechapfel (*Datura Stramonium Linn.*) gewesen seyn.

43) PIMPINELLA Anisum, foliis radicalibus trifidis incisis. *Linn.* Spec. plant. 379. — *Common Anise.* — Fr. Anis. Anil commun des boutiques. Anis. Anissaamen.

Der Anis wächset in Syrien und Aegypten wild, er wird aber auch in Spanien, Italien und Deutschland, vorzüglich in Thüringen und Franken gebauet. Der Anissaamen hat einen angenehmen aromatischen Geruch und einen süßen etwas scharfen erwärmenden Geschmack, und magenstärkende und blähungstreibende Kräfte. Man bäckt ihn ins Brod, setzt ihn zu allerley Backwerk und zum Zwieback hinzu, würzet damit

mit die Speiſen, überziehet ihn mit Zucker und bedient ſich deſſelben bey Magen- und Bruſtbeſchwerden als Thee. Der Anisbranntewein iſt nur ſolchen Leuten zuträglich, für welche der Branntewein ſich überhaupt ſchickt. — Die Dolden oder Kronen der halbreifen Saamen werden, ſo wie die von dem Dill, zum Einmachen der kleinen Gurken in Eſſig angewendet.

44) PIPER nigrum, foliis ouatis ſubſeptemnerviis, glabris; petiolis ſimpliciſſimis, *Linn.* Sp. plant. 40. — *Black Pepper.* Fr. Poivre noir de l'Inde. Gemeiner oder ſchwarzer Pfeffer.

Die Pfefferpflanze iſt ein in Oſtindien einheimiſcher Strauch, woſelbſt ſie in vielen Gegenden um der Frucht willen gepflanzet wird. Nach Rumphs Bericht, kömmt der ſchwarze und weiſſe Pfeffer von einer und eben derſelben Pflanze; allein man nimmt zu dem ſchwarzen Pfeffer die noch grünen und unreifen Beeren, als welche weit ſchärfer und gewürzhafter ſind als wie ſie völlig reifen; durch das Trocknen werden dieſelben ſchwarz. Bey völliger Reife ſehen ſie gelb aus und in dieſem Zuſtande reibt man ſie mit Salzwaſſer, bis die äuſſerſte Haut davon abgehet, und trocknet ſie ſodann an der Sonne, da ſie eine weiſſe Farbe bekommen. Andere hingegen glauben, man bereite den weiſſer Pfeffer aus dem ſchwarzen durch die Kunſt, indem man den leztern ſo lange in Salzwaſſer einweichet, bis ſich die äuſſere runzlichte ſchwarze Haut davon abſondert. Noch andere behaupten, der weiſſe Pfeffer wachſe auf einer beſondern Pflanze und ſey eine Spielart des ſchwarzen. Die Blätter, Stengel und Wurzel der Pfefferpflanze ſind ebenfalls gewürzhaft. Der Pfeffer oder die Pfefferkörner ha-

ben einen ſtarken aromatiſchen Geruch und einen hitzigen, ſcharfen und brennenden Geſchmack; ſie beſitzen reitzende, erhitzende und magenſtärkende Eigenſchaften. In den heiſſen Ländern in beyden Indien und in Afrika wird der Pfeffer zur Würzung der Speiſen faſt unmäßig gebraucht; indeſſen ſcheint er doch, ſo wie auch andere hitzige Gewürze, den daſigen Einwohnern nicht zu ſchaden, die, da ſie der groſſen Sonnenhitze wegen durch den häufigen Schweiß ſehr geſchwächt werden, dergleichen gewürzhafte Dinge zur Stärkung des Magens ſehr gut vertragen können. Bey uns wird derſelbe zu vielen Gemüſen, und Salläten hinzugeſezt, und zum geräucherten Fleiſch, Fiſchen, den Auſtern, auch bisweilen zu friſchen Früchten, z. B. den Melonen genommen, jedoch ſelten in allzugroſſer Menge genoſſen. — Die Indianer eſſen die unreifen Pfefferkörner und auch die reifen friſchen Körner mit Salz und Eſſig.

45) PIPER longum, foliis cordatis, petiolatis ſeſſilibusque. *Linn.* Sp. plant. 41. — *Long Pepper.* Fr. Poivre longue. Langer Pfeffer.

Der lange Pfeffer wird ebenfals in Oſtindien gezogen. Nach Europa werden die noch unreif getrockneten, mit vielen kleinen Körnern dicht beſezten Fruchtähren gebracht. Dieſe haben, wenn ſie grün und unreif ſind, einen ſcharfen und hitzigen Pfeffergeſchmack, und werden ſo wie der ſchwarze Pfeffer gebraucht; durch das Trocknen aber wird ihr Geruch und Geſchmack gelinder. Der in den Apotheken vorkommende lange Pfeffer iſt mehrentheils durch das lange Liegen ſehr ſchwach oder ganz verdorben, zumal, da er ſehr leicht wurmſtichig wird. Zum Küchengebrauch wird er bey uns nicht angewendet. Die reife Frucht iſt eine rothe, weiche und ſüſſe Beere, welche

harte

harte schwärzliche Saamen von einem hitzigen Geschmack enthält. — Die Blätter der Betelpflanze (*Piper Betele Linn.*), welche einen rothen Saft enthalten und einen bittern Geschmack haben, werden in Ostindien zum Zeitvertreib und um sich den Athem wohlriechend zu machen, allgemein gekauet, nachdem selbige mit den Früchten der Arekapalme oder Pinanga, oder mit Cardamomen, Gewürznelken, oder gebrannten Austerschaalen vermischt worden sind. Ein mäßiger Gebrauch dieser Blätter kann zur Verdünnung des zähen Schleims im Munde, zur Befestigung des Zahnfleisches und zur Stärkung des Magens dienen; allein der Misbrauch, den die Indianer damit treiben, greift die Zähne an und verursacht viele andere Beschwerden. In gleicher Absicht wird der Malamiri- oder Siri-Strauch (*Piper Malamiris Linn.*) in Ostindien gezogen. S. auch oben von einigen andern Arten des Pfeffers S. 273.).

46) PIPER Cubeba, foliis oblique ovatis oblongisue venosis acutis, spicis solitariis oppositifoliis pedunculatis, fructibus pedicellatis. *Linn. Suppl. plant.* 90. — *Cubebs.* Fr. Cubebes. Poivre à queue. Cubeben. Schwindelkörner.

Die Cubeben, welche in Zeylon, Java und in Peru wachsen, sind rundlichte braune, mit einem Stiel versehene Beeren, welche einen runden, glatten, dichten, von aussen röthlichtbraunen, innwendig aber weißlichten, etwas öligten Kern von einem sehr scharfen Geschmack enthalten. Sie haben einen starken Geruch und einen aromatischen, scharfen, brennenden Geschmack, der jedoch schwächer ist als wie bey dem schwarzen Pfeffer. Sie besitzen reitzende, erwärmende und magenstärkende Eigenschaften. Man sezt die Cubeben

bisweilen als ein Gewürz zu Kuchen hinzu, oder überziehet sie mit Zucker; die leztere Bereitung wird, wenn man sie bauet, von einigen gegen den Schwindel und catarrhalische Beschwerden empfohlen.

47) POA abyssinica, panicula patula, spiculis oblongis circiter quinquefloris, culmo geniculato inferne procumbente ramoso. *Linn.* Syst. Veg. 114. *Iacqu.* Misc. austr. T. II. n. 50. — Fr. Tef d'Abissinie. — Abyssinisches Rispengras.

Das Vaterland dieser Grasart ist Abyssinien, wo man aus den sehr kleinen Saamen desselben Brod bäckt. Man belegt daselbst diese Pflanze mit dem Namen *Theef* oder *Ief*; in Frankreich ist sie erst seit kurzer Zeit bekannt geworden. Der berühmte Reisende Bruce hat ihren Anbau sehr empfohlen.

48) POLYGONVM tataricum, foliis cordato-sagittatis; caule inermi, erecto; seminibus subdentatis. *Linn.* Spec. plant. 521. — Tatarischer Buchweitzen.

Man findet diese Pflanze, welche ein Sommergewächs ist, in Sibirien sehr häufig. Sie kömmt ihren Eigenschaften und der ganzen Gestalt nach mit dem gemeinen Buchweitzen (*Polyg. Fagopyrum Linn.*) sehr überein, bringt aber mehrere Saamen als wie der leztere und verträgt auch die Kälte besser. Es verdiente daher der Anbau derselben in kalten Ländern der leztgenannten Pflanze vorgezogen zu werden. Die mehlreichen Saamen werden zu Müßern und zum Brodbacken gebraucht, und die Blätter der Pflanze in Schweden als wie Spinat gekocht.

49) POLYGONVM Conuoluulus, foliis cordatis, caule volubili, angulato; floribus obtusatis,

ruſticis. *Linn.* Spec. pl. 522. Wilder Heydekorn. Wilder Buchweitzen. Buchwinde. Schwarzwinde. Heidelwinde.

Dieſe Pflanze wächſet in Rußland ſehr häufig und ſie iſt auch in einigen Gegenden von Deutſchland und in der Schweiz als ein Unkraut bekannt. Da ihre ſchwarzen dreyeckigten Saamen zu gleicher Zeit reif werden und ſich alſo gut einſammlen laſſen, ſo könnte ſie ſo wie der gemeine Buchweitzen angebauet werden.

50) POLYGOMVM auiculare, floribus octandris, trigynis, axillaribus; foliis lanceolatis; caule herbaceo procumbente. *Linn.* Spec. plant. 519. Engl. *Common Knotgraſs.* Fr. Renouée. Trenaſſe commune. Corrigiole. Centinode. Herbe de St. Innocent. Gemeiner Wegtritt. Weggras. Vogelwegtritt. Blutgerbe. Tauſendknoten. Vogelknöterich.

Die Saamen dieſer Pflanze, welche in Europa überall, vorzüglich in ſandigten Gegenden zu finden iſt, ſind ſehr klein und daher ſchwer zu ſammlen. Allein da ſie in ſehr groſſe Menge auf derſelben befindlich ſind, ſo könnten ſie auch in theuren Zeiten als wie Getreide benutzet werden. Sie dienen im Herbſt, Winter und Frühling einer groſſen Menge von Vögeln zum Unterhalt. Die Schweine freſſen die Pflanze ſehr gerne und werden fett davon.

Andere Arten dieſer Gattung, deren Saamen zu gleichem Gebrauch dienen können, ſind der pfeilblätterige Knöterich oder Buchweitzen (*Polygonum ſagittatum Linn.* Engl. *Cow-tongue.*), welcher in Sibirien, Virginien und Maryland einheimiſch iſt; der kletternde Knöterich (*Polygonum ſcandens Linn.*), welcher in Amerika wächſet und deſſen Saa-

then gröſſer ausfallen als beym gemeinen Buchweitzen; der aufrechte Knöterich (*Polygonum erectum L.*), den man in Philadelphia findet; der strauchartige Knöterich (*Polyg. fruteſcens Linn.*), deſſen Vaterland die Levante, Sibirien und Daurien iſt, und der indianiſche oder morgenländiſche Knöterich (*Polyg. orientale Linn.*), welcher in Oſtindien und der Levante wächſet.

51) QVERCVS cuſpidata, foliis cuſpidatis ſerratis glabris. *Thunberg* Fl. japon. p. 176. Japan: *Sui. Sino Ki.*

Dieſer Baum, welcher bey Nagaſaki wächſet, hat wechſelsweiſe geordnete, eyförmige, an der Grundfläche zugerundete, langgeſpitzte, einen Zoll lange, auf beyden Seiten glatte Blätter, welche von ihrer Mitte an bis an die Spitze ſägeförmig gezähnt ſind und parallellaufende Ribben haben. Die weiblichen Blühen kommen auf den kleinen Zweigen einzeln hervor, und ſind beynahe anſitzend. Die Früchte, welche roh und gekocht von den Japaneſern gegeſſen werden, ſind ſo groß als wie eine Haſelnuß.

52) QVERCVS molucca, foliis lanceolato-ouatis, integerrimis, glabris. *Linn.* Spec. pl. 1412. — Die moluckiſche Eiche.

Man findet dieſe Art auf den moluckiſchen Inſeln in Oſtindien. Sie trägt Früchte, welche kürzer und dicker ſind als wie unſere gemeine Eicheln, und welche eine härtere Schaale haben. Die Indianer in Java röſten ſie in der Pfanne ſo lange, bis die Schaale aufſpringt; und ſodann eſſen ſie ſolche wie Caſtanien. Man füttert auch daſelbſt die Schweine damit.

53) QVER-

53) QVERCVS ilex, foliis ouato-oblongis, indiuiſis, ſerratis, ſubtus incanis: cortice integro. *Linn.* Spec. plant. 1412. *Evergreen Oak.* Fr. Yeuſe. Chêne verd d'Europe. Steineiche.

Die Steineiche wächſet im ſüdlichen Europa, in Italien, Spanien und in Frankreich in der Provence und Languedoc häufig wild; in Deutſchland aber kömmt, ſie, ſo lange als ſie noch jung iſt, in freyer Luft nicht leicht fort. Die Früchte derſelben ſind von verſchiedner Gröſſe und bald von einer längſichten, bald von einer runden Geſtalt. Man bringt ſie in Spanien auf die Märkte zum Verkauf und ißt ſie wie Caſtanien- und Haſelnüſſe. Die Früchte von dem Korkbaum oder Pantoffelholzbaum (*Quercus Suber Linn.* Engl. *Cork-tree.* Fr. Liege.), welche mit denen von der Steineiche ſehr übereinkommen, werden ebenfalls gegeſſen.

54) QVERCVS Primus, foliis ouatis, vtrinque acuminatis, ſinuato-ſerratis; denticulis rotundatis vniformibus. *Linn.* Sp. plant. 1413. Caſtanieneiche. Weißeiche.

Das Vaterland dieſes Baums iſt Virginien und andere nördliche Theile von Amerika; er kömmt auch in Europa gut fort. Er trägt Eicheln von ungemeiner Größe, ſo daß ſie bisweilen faſt die Gröſſe eines Hühnereyes erreichen; ſie ſtehen in kurzen Kelchen, ſind mit einer ſehr dünnen Schaale umgeben, haben einen ſüſſen Geſchmack und werden in Amerika gegeſſen.

55) QVERCVS alba, foliis oblique pinnatifidis; ſinubus angulisque obtuſis. *Linn.* Spec. plant.

plant. 1414. — Die weiſſe virginiſche Eiche.

Die Früchte dieſer ebenfalls in Nordamerika wachſenden Eiche ſind mit einer dünnen, weißlichtbraunen Schaale umgeben, haben einen ſehr ſüſſen Geſchmack und ſind eßbar. Man füttert jedoch in Amerika mehrentheils die Schweine und anderes Vieh damit.

56) QVERCVS Cerris, foliis oblongis, lyrato-pinnatifidis; laciniis transuerſis acutis; ſubtus ſubtomentoſis. *Linn.* Spec. plant. 1415. — Fr. Gland Chataigne. Cerreiche.

Dieſe Eiche wächſet in der Levante und im ſüdlichen Europa. Die Früchte derſelben, welche in ſtachlichten Kelchen oder Bechern ſitzen, ſollen, wenn ſie unter der Aſche gebraten werden, eßbar ſeyn, und einen den Caſtanien ähnlichen Geſchmack haben.

57) QVERCVS Robur, foliis deciduis, oblongis, ſuperne latioribus; ſinubus acutioribus, angulis obtuſis. *Linn.* Spec. pl. 1414. — *Oaktree.* Fr. Chêne. Chene male commune, Rouvre. Gemeine Eiche. Eichbaum.

Die gemeinen Eicheln oder Eckern, (*Glandes*, Engl. *Acorns* Fr. Glands) haben einen herben, bittern, ſehr zuſammenziehenden und unangenehmen Geſchmack und werden daher nicht eigentlich zur Speiſe gebraucht; indeſſen wird doch ihr Geſchmack, wenn man ſie unter der heißen Aſche röſtet, einigermaaßen erträglich. Durch eine gehörige Zubereitung kann man ſie zum Brodbacken geſchickt machen, und ſie ſind auch in theuren Zeiten zu dieſem Behuf angewendet worden. Man ſchälet nehmlich die reifen diesjährigen

gen Eicheln, kocht sie in gemeinem Wasser oder Kalchwasser, oder einer schwachen Lauge von Asche, süßt sie etliche mal mit frischem Wasser ab, schneidet sie klein und reibt sie zu einem Muße, da sie denn als Gemüse gekocht, oder getrocknet und gemahlen mit Getreidemehl vermischt, zu Brod gebacken werden können. Gemeiniglich röstet man die Eicheln wie die Coffeebohnen, reibt sie zu Pulver, kocht sie mit einem Zusatz von wahrem Coffee oder Cacaobohnen, und trinkt die Abkochung davon, so wie den Coffee. Dieses Getränke besitzt nährende, stärkende und eröfnenden Kräfte und wird bey Verstopfungen der Drüsen im Unterleibe und den davon herrührenden Uebeln, ingleichen bey Blut- und Bauchflüssen und vielen andern Krankheiten von den Aerzten bisweilen mit Nutzen verordnet. — Es behaupten einige (s. *Bergii* Mat. med. p. 743.) daß man aus den Eicheln einen Branntewein bereiten könne.

58) RAPHANUS Raphanistrum, siliquis teretibus articulatis laeuibus vnilocularibus. *Linn.* Sp. pl. 935. — *Corn Radish. Charlock.* Fr. Raifort sauvage. — Hederich. Heidenrettig. Ackerkohl. Wilder Senf. Ackerrettig.

Von dem Genuß der Saamen dieser Pflanze unter dem Brod leitete Linné die Kriebelkrankheit (Raphania) her, daher er derselben auch den obigen Namen beylegte; allein es haben viele andere Schriftsteller sehr wahrscheinlich dargethan, daß die Ursache der besagten Krankheit keinesweges hierinnen, sondern vielmehr im häufigen Genuß des ganz frischen, feucht gesammelten oder halb ausgewachsenen oder mit anderm Unkraute vermischten Getreides zu suchen sey. Der Heiderettig wächset häufig unter dem Getreide, am häufigsten aber

unter

unter der Gerſte. Seine Wurzel ſchmeckt wie Metzig und in den Saamen ſind viele ſcharfe flüchtige Theile enthalten, deren Schärfe in feuchtem Erdreich und in naſſen Jahren noch ſtärker iſt. Die junge Pflanze iſt zart, ſaftlicht und weich; die Schaafe freſſen ſie gerne. Mit dem Saamen können Schweine gefüttert werden und es kann auch Oel daraus gemacht werden.

59) RHIZOPHORA gymnorhiza, foliis ovato-lanceolatis integerrimis, radice terrae ſuperimpoſita. *Linn.* Sp. plant. p. 634. — Hoher Wurzelbaum. Lolarobaum.

Dieſe Art gehöret zu der Gattung von Bäumen, die hauptſächlich die ſogenannten Mangleshäume ausmachen, welche ſo dicht an einander am Ufer des Meeres wachſen, daß ſie ſolches gegen die Gewalt der Wellen beſchützen. Die Früchte oder fleiſchigte Saamen dieſes Baums ſind ohngefähr einen Fuß lang und einen Finger dick, unten röthlicht und weich, vornenach dem Ende zu aber holzigt und ſie enthalten innwendig ein trocknes eßbares Mark, deſſen ſich die Indianer, in Gegenden, wo wenig Sago und Reis wächſet, oder wenn dieſe Nahrungsmittel ſelten werden, zum Brod bedienen. — In Oſtindien wird der Baum *Mangi Mangi*, in Malabar *Kandel*, und in Ternate *Lolaro* genennt. — Auch die Früchte vom kleinen Wurzelbaum oder kleinen Mangibaum (*Rhizophora cylindrica Linn.*), welche einen kleinen Finger dick und cylindriſch ſind, werden, wenn ſie noch jung und zart ſind, zur Speiſe gebraucht. In Malabar nennt man dieſe Art *Karil* oder *Kanil-Kandel*. — Der käſetragende Mangi (*Rhizophora caſeolaris Linn*), welcher von den Indianern *Brappät* genennet wird, trägt ebenfalls Früchte, welche von gemeinen

Leuten

Leuten gegessen werden. Diese Früchte, welche im Blumenkelche reif werden, haben die Gestalt eines runden Käse, der oben in der Mitte mit einer Spitze besetzt ist, und sie sehen, wenn sie reif sind, grün aus. Die Malayen nennen die Früchte *Boa-Rembang*, die Holländer in Ostindien aber Sternkugeln.

60) RHVS coriaria. *Linn.* Sumach. Gerberbaum. Siehe oben S. 276.

Die Saamen dieses Baums wurden entweder allein oder mit Salz bey den Alten zur Würzung der Speisen gebraucht. Heut zu Tage bedienen sich die Türken derselben noch zu dem nehmlichen Endzweck.

61) SINAPIS cernua, siliquis laeuibus patulis, folio radicali lyrato; lobo terminali maximo ouato inciso dentato. *Thunberg* Flor. japon. p. 261. Japan: *Taka Na.* Niedergebogner Senf.

Diese Pflanze wird in Japan gebauet. Sie ist ganz glatt; ihr Stengel, welcher sich oben in Zweige vertheilet, ist gestreift und die Zweige sind, wenn sie blühen, nach der Erde zu herabgebogen. Die Blumen sind von weisser Farbe; sie kommen an den Enden der Zweige in Trauben hervor. Die darauf folgenden Schoten haben eine linienförmige Gestalt, die an der Spitze dünner wird, und sind glatt. Die in Japan wohnenden Holländer bedienen sich der Saamen so wie der gemeinen Senfsaamen zu dem Mostrich.

62) SISON Amomum, foliis pinnatis, vmbellis erectis. *Linn.* Spec. plant. 362. Fr. Sison ou Amomum d'Angleterre. — Amönlein. Deutsches Amomum.

Die

Die Saamen dieſer Pflanze, welche in England, Languedoc und in Oeſterreich an Waſſergräben wächſet, werden an einigen Orten als ein Gewürz zu den Speiſen hinzugeſetzt. Es wurden dieſelben ſonſt anſtatt des wahren Cardamomen zum Theriak mit genommen. — Die Saamen vom kleinen Ammi (*Sifon Ammi L.*) welches in Portugall, Aegypten und der Barbarey einheimiſch iſt, ſind ebenfalls ſehr gewürzhaft, und von einem angenehmen, dem Doſten ähnlichen, Geruch; ſie können ſo wie die von der zuvor erwähnten Art gebraucht werden.

63) SPERGVLA arvenſis, foliis verticillatis, floribus decandris. *Linn.* Spec. plant. 630. — Fr. Espargoutte des champs. — Spareck. Ackerſpark. Spurre. Deutſcher oder weiſſer Spergel. Knöterich. Sperck.

Man findet dieſe Pflanze in ganz Europa auf den Aeckern; nirgends hat Linné dieſelbe aber häufiger angetroffen als auf den Aeckern in Finnmark. Es gehet in dieſem Lande, zumal in den an den Gebirgen liegenden Theilen deſſelben, bisweilen in einer Nacht bey kalten Winden, ſelbſt mitten im Sommer, die Hofnung der Feldfrüchte durch den Froſt verlohren, ſodann aber wächſet die hier erwähnte Pflanze daſelbſt auſſerordentlich häufig. Man ſammlet daher die Saamen derſelben, welche mehligt, nährend und etwas bitterlich ſind, reibt ſie zu Mehle, miſcht zu ſolchem etwas weniges Getraidemehl hinzu und bäckt Brod daus, welches zwar ſchwarz ausſiehet, das aber einen angenehmen Geſchmack hat. (Linné Fl. lappon. n. 190.). Aus den Saamen kann auch, ſo wie aus dem Lein- und Rübſaamen ein nüzliches Oel gepreßt werden; auch dient er zur Fütterung für das Geflügel. — In England und in den Niederlanden, beſonders in Brabant, und

auch

auch in der Lauſitz wird dieſe Pflanze ſeit langer Zeit zum Futter für das Vieh gebauet, und es verdient ſolche, da ſie in einem ſchlechten und ſandigten Boden ſehr gut fortkömmt, in dergleichen Gegenden mit Nutzen gezogen werden. Man ſehe J. G. Gleditſchs Phyſicaliſch-Botaniſch-Oekonomiſche Abhandlungen Th. II. S. 283. f. und J. R. Forſters Abh. ökonom. und technolog. Inhalts. Halle 1784. S. 208. welcher auch den Knoten-Spörk (*Spargula nodoſa Linn.*) anzubauen empfiehlt.

64) STERCVLIA foetida, foliis digitatis. *Linn.* Syſt. Veg. pag. 723. — Fr. Le Cavalam à feuilles digitées. Der Cavalam mit fingerförmigen Blättern. Der kleine Stinkbaum.

Die Frucht dieſes auf der malabariſchen Küſte (und den neuen Hebridiſchen Inſeln im Südmeere) wachſenden Baumes iſt eine ſtumpf eyförmige Kapſel, welche faſt einer Fauſt groß, dick, holzigt und einfächerigt iſt. Sie enthält viele eyrunde Körner in ſich, welche von den Indianern in der Aſche gebraten werden, da ſie im Geſchmack den Kaſtanien gleichen. Die Blätter dieſes Baums haben einen dem Menſchenkoth ähnlichen Geruch, daher auch der Baum den Namen des Stinkbaums erhalten hat. (Sonnerat Reiſe nach Oſtindien und China B. II. S. 184.)

65) THLASPI Burſa Paſtoris, ſiliculis obcordatis, foliis radicalibus pinnatifidis. *Linn.* Spec. plant. 903. — *Shepherds-purſe.* — Fr. Tabouret. Bourſe à berger. — Täſchelkraut. Hirtentaſche. Gänſekreſſe. Bluetkraut.

Dieſe Pflanze wächſet überall in Europa das ganze Jahr hindurch in groſſer Menge. Wenn viele Saa-

men davon mit unter das Getreide sammlen, so wird das davon gebackene Brod schwarzblau, es gehet schwer auf und ist schwer zu verdauen. Uebrigens aber bringt es keine der Gesundheit nachtheiligen Folgen hervor.

66) TILIA europaea, floribus nectario destitutis. *Linn.* Spec. plant. 733. *Lime*, *Line*, or *Linden-tree*. Fr. Tilleul d'Europe. Tilau. Europäische Linde. Gemeine grosse Sommer- oder Wasserlinde.

Der Lindenbaum ist in ganz Europa, besonders in den südlichen Theilen, einheimisch. Die reifen Saamen desselben, haben einen angenehmen süßen öligten Geschmack und das daraus ausgepreßte dünne feine Oel giebt dem besten frischen Mandelöle an Geschmack und Eigenschaften wenig nach. Aus diesem Oele versuchte Marggraf eine Chocolade zu verfertigen, wodurch der Cacao völlig entbehrlich geworden seyn würde. Allein es verwandelte sich dieses Oel nicht, wie das Cacaoöl oder die Cacaobutter, in eine feste Substanz, sondern es gab, da es in dem gehörigen Verhältnisse mit Zucker vermischt wurde, nur eine weiche, schmierigte Masse, welche auch dem Geschmack nach der aus den Cacaobohnen bereiteten Chocolade keinesweges glich; es fall sich auch diese Behandlung auf keine befriedigende Weise vollkommen machen lassen und es würden die auf das Sammlen der Saamen angewendeten Kosten, diese Art von Chocolade zu einen viel zu hohen Preis setzen. — Die Lindenblüthen sind der Gährung fähig und alsdenn kann man durch die Destillation einen Weingeist davon abziehen. Die Bienen gehen diesen Blumen sehr nach und sie sammlen davon einen Honig, besonders in Pohlen und Litthauen, aus welchem daselbst der unter dem Namen Lipiez bekannte Meth gemacht wird. Dieser Meth hat einen vortref-

weinlichen Geruch und aromatischen Geschmack und soll dem besten spanischen Weine nichts nachgeben. — Die innere Rinde des Lindenbaums empfiehlt S. T. Quelmalz (Pr. de pane succedaneo, corticeque tiliae interiori Lipſ. 1757.), bey Mangel an Getreide zu trocknen und mit unter das Brod zu backen, weil dieſelbe viele ſchleimichte und nahrhafte Theile in ſich enthält.

67) TROLLIVS europaeus, corollis conniventibus, nectariis longitudine ſtaminum. *Linn.* Spec. plant. 784. — Fr. Trollie de montagne. — Alpenhahnenfuß. Kugelhahnenfuß. Knollenblume. Europäiſche Trollblume. Engelblume. Bergranunkel.

Die Saamenkapſeln dieſer Pflanze ſind mit Runzeln verſehen, die der Quere nach gehen; ſie enthalten kleine eßbare Saamen. Dieſe Pflanze, welche keine ſtarke Schärfe hat, wächſet auf den Alpen und andern hohen Bergen wild. Das Decokt derſelben iſt gegen den Scorbut empfohlen worden.

68) VITEX Agnus caſtus, foliis digitatis ſerratis; ſpicis verticillatis. *Linn.* Spec. plant. 890. *Chaſte-tree.* Fr. Herbe chaſte. Aigniel chaſte. — Keuſchlamm. Keuſchbaum. Europäiſche Müllen.

Die Saamen dieſes Strauchs, welcher in den Morgenländern, in Carolina und Virginien, und in dem ſüdlichen Europa wächſet, haben einen gewürzhaften Geruch, und einen bitterlichen, ſcharfen und hitzigen Geſchmack. Sie werden bisweilen anſtatt des engliſchen Gewürzes oder Pfeffers zur Würzung der Speiſen gebraucht. Die Alten rechneten ſie mit

unter die eßbaren Saamen (ſ. *Sebinus*, die Anleitung. 244.).

65) WARIA zeylanica. *Linn.* Zeyloniſcher Traubenbaum. Fr. Maniguette. Bois d'écorce. (S. oben S. 339.)

Aublet (T. I. p. 605) fand dieſen Baum auch in den Wäldern von Guiane, wo er im April blühete und zugleich Früchte trug. Die Saamen dieſes Baums welche in knotigten, cylindriſchen, röthlichten, einen Zoll langen, Kapſeln enthalten ſind, haben einen ſtechenden aromatiſchen Geſchmack; ſie werden von den Negern ſtatt anderer Gewürze zu den Gemüſen geſetzt und ſind in Guiana unter dem Namen des Pfeffers der Negern (Poivre des Negres) oder des äthiopiſchen Pfeffers (Poivre d'Ethiopie) bekannt. Die Blätter und das Holz dieſes Baums verbreiten einen aromatiſchen Geruch. Auf der Isle de France finden ſich zwo Arten von dieſem Baume, welche die Negern daſelbſt mit den Namen Bois blanc à grande feuille und Bois blanc à petite feuille unterſcheiden.

70) XYLOPIA muricata, pedunculis multifloris, fructibus muricatis *Linn.* Spec. pl. 1367. *Xylopia fruteſcens*, foliis lanceolatis, ſubtus candicantibus villoſis; capſulis rubris, quadragonis. *Aublet* T. I. p. 602.

Dieſer Baum wächſet auf Cayenne und Guiane; die Caraiben nennen ihn *Couguerecou* und die Franzoſen *Iejérécou*. Die Früchte deſſelben ſind rothe viereckigte Kapſeln, deren jede einen oder zween Saamen enthält. Die Kapſeln ſowohl als die Saamen, und auch die Rinde des Baums haben einen ſcharfen,

gewürz-

gewürzhaften Geſchmack und terpentinartigen Geruch. Die Negern bedienen ſich der Saamen anſtatt des Pfeffers zu ihren Zugemüſen. Reibt man das Holz und die Blätter dieſes Baums, ſo verbreiten ſie einen angenehmen Geruch.

71) ZEA Mays. *Linn.* Gemeiner Mays oder Mayz. Spaniſcher Weitzen. Fr. Bled d'Espagne. Bled Sarraſin. (Siehe Th. I. S. 347.).

Es giebt viele Abänderungen vom Mays nach dem Klima und der Beſchaffenheit des Bodens; die Amerikaner aber theilen denſelben insgemein in zwo Sorten, nehmlich in den groſſen und kleinen oder Dreymonats-Mays. Der groſſe wird in den ſüdwärts gelegnen Ländern von Amerika öfters bis achtzehn Fuß hoch; giebt mehr Körner als wie der kleine und wird erſt in ſechs Monaten reif. Der kleine hingegen wird nicht über drey bis vier Fuß hoch, er reifet aber in drey Monaten und giebt ein weiſſeres und feineres Mehl. Die groſſe Abart nimmt, je weiter man nach Norden kömmt, an Gröſſe immer mehr und mehr ab und ſcheint in die kleinere überzugehen. Die Körner des türkiſchen Weitzens ſind der Farbe nach ſehr verſchieden; die meiſten ſind gelb, man findet aber auch Aehren mit weiſſen, blauen, braunen, und roth und weißgeſtreiften Körnern.— Die Amerikaner machen Breye, Grütze, Suppen, Bier, Branntewein und Brod daraus, welches leztere ſich Monate lang halten ſoll. (Siehe Kalm in den Schwediſchen Abh. B. XIII. S. 313. und XIV. 29.) In Verbindung mit Roggen- oder Weitzenmehl giebt der türkiſche Weitzen ein geſundes Brod, welches den Leib offen erhält; das aus dem Mays allein bereitete Brod iſt nicht ſo gut, weil derſelbe nicht leicht in Gährung zu bringen

iſt. Dieſe Getreidsart enthält ſehr viele nahrhafte Theile und iſt auch leicht verdaulicht; der in derſelben enthaltene Schleim aber ſoll eine merkliche Schärfe an ſich haben (Siehe Zückert von den Speiſen aus dem Pflanzenreich S. 42). Die jungen Kolben werden in einigen Gegenden mit Salz und Eſſig eingemacht und als Sallat gegeſſen. — Das in den Stengeln des türkiſchen Weitzens enthaltene Mark hat man in Siebenbürgen mit Roggenmehl vermiſcht und Brod daraus gebacken (Act. Vratisl. Ann. 1719. pag. 304). Von einer Krankheit dieſer Pflanze, welche faſt alle Theile derſelben befällt, ſ. *F. L. Imhof*, Zeae Mayidis morbus ad vſtilaginem vulgo relatus. Arg. 1784. 4.

72) ZIZANIA paluſtris, panicula inferne ramoſa maſcula, ſuperne ſpicata feminea. *Linn.* Syſt. Veg. p. 855. — Fr. Riſave. Folle Avoine. Sumpf-Kappengras.

Dieſe Pflanze wächſet im nördlichen Amerika in Bächen, Seen und ſtehenden Waſſern in ſchlammigtem Grunde, unter dem Waſſer ſo tief, daß ſie der Froſt im Winter nicht erreichen kann. Die Saamenkörner derſelben ſind groß, oval, zuſammengedrückt und in die Bälglein feſt eingeſchloſſen; unten ſind ſie etwas vertieft, gelblich und inwendig mehlreich. Sie kommen in Anſehung des Geſchmacks dem Reis gleich und werden von den Wilden in Amerika ſehr aufgeſucht, welche ſie als Grütze und auf andere Arten zugerichtet eſſen. Da dieſe Pflanze im königlichen franzöſiſchen Garten zu Trianon ſeit einiger Zeit gezogen wird, ſo würde ſie ohnſtreitig auch in Deutſchland fortkommen. (S. Schreber Beſchr. der Gräſer T. II. p. 54. und Scheuchzero Diſſ. de alimentis farinaceis Leid. 1763.).

Zwey-

Zweyter Abſchnitt.

Getreidekörner.

1) Auena elatior. Wieſenhaber.
2) Auena nuda. Nackender Haber.
—— —— ſatua. Windhaber.
3) Auena orientalis. Türkiſcher Haber.
4) Auena ſatiua. Gemeiner Haber.
5) Hordeum vulgare. Gemeine Gerſte.
—— —— caeleſte. Himmelgerſte.
6) Secale cereale. Roggen. Korn.
7) Triticum aeſtiuum. Sommerweitzen.
—— —— hibernum. Winterweitzen.
8) Triticum compoſitum. Vieljähriger Weitzen.

1) AVENA elatior, paniculata, calycibus biſloris, floſculo hermaphrodito ſubmutico, maſculo ariſtato. *Linn.* Spec. plant. 117. Fr. Fromental. — Hoher Haber. Wieſenhaber. Franzöſiſches Raygras.

Man findet dieſe Art im ganzen gemäßigten Theile von Europa, in einem mäßigten feuchten, nicht allzutrocknen und magern Boden. Sie blühet jährlich zweymal, nehmlich im Anfang des Frühlings im May, und gegen das Ende des Julius bis in den Auguſt. Der Saame iſt gelblicht, länglicht, glatt, auf einer Seite mit einer Furche verſehen und in die Spelzen eingeſchloſſen, die jedoch nicht feſt daran angewachſen ſind. Er iſt ziemlich mehlreich und kann

nach den abgesonderten Spelzen, als Mannagrütze zur Speise benutzt werden. Auch die knotigten runden Wurzeln dieser Grasart sind eßbar. Die Blätter und Stengel geben für die Pferde und das Rindvieh eines der besten Futterkräuter ab. (Schrebers Beschreib. der Gräser Th. I. p. 25).

2) AVENA nuda. *Linn.* Nackender Haber. S. Th. I. S. 518.

Nach Lobels Berichte wurde diese Art ehedem in England an den Ufern der Themse häufig angebauet, um Bier daraus zu bauen. — Der wilde Haber, Windhafer, Flughafer (*Auena fatua Linn.* Fr. Avron barbu), welcher anjezt in ganz Europa einheimisch ist und auf dessen Ausrottung jeder Landwirth bedacht ist, wird in Dalekarlien gebauet und statt des gemeinen Habers zum Brodbacken gebraucht.

3) AVENA orientalis, panicula coarctata secunda, spiculis bifloris horizontalibus parallelis, seminibus laeuibus. *Schreberi* Spicileg. florae Lipsiensis. p. 52. Ungarischer oder Türkischer Haber.

Diese Art hat keine ausgebreitete Rispe, sondern die Blühten mit zwey reifen Körnern, hängen alle an einer Seite des Halms, dicht an demselben, horizontal und parallel über einander. Sie erfordert einen guten wohlbearbeiteten Boden und bringt Körner, welche mehlreicher sind als die vom gemeinen Haber. Dieser türkische Haber wird auch schon in Deutschland im Amte Harburg gebauet. (S. Beckmanns Landwirthschaft S. 114). Er kann ohnstreitig zu gleichen Absichten als wie der gemeine gebraucht werden.

4) AVE-

4) AVENA sativa, *Linn.* Gemeiner Haber. S. Th. I. S. 517.

Der Haber hat ein festes, dichtes Gewebe, das nicht so leicht auflösbar ist als beym Weitzen, demohngeachtet ist er doch noch nahrhafter als Roggen oder Gerste, da seine Süßigkeit nicht so auffallend und sein Oel genauer mit dem Zucker verbunden ist. Aus drey Unzen Haber erhielt Scheele anderthalb Unzen eines aschgraulichten Stärkemehls. — Die Abkochung der ganzen Saamen giebt einen hellen, dünnen, kaum schleimichten, nicht leimenden Trank, der als ein verdünnendes eröfnendes Mittel, so wie andere aus Wurzeln bereitete Decokte getrunken werden kann. Die Habergrütze (*Grutum auenae, Grualdum*, Fr. Gruaud) welche aus dem getrockneten Haber bereitet wird, nachdem von solchem die Hülsen und Spitzen auf der Mühle abgestossen worden sind, kocht man mit Wasser oder Fleischbrühe zu Suppen und Tränken, welche mit Mandeln, Rosinen, Feigen, Eydotter u. s. w. zugerichtet werden, und in vielen Brustkrankheiten und schmerzhaften Uebeln mit vorzüglichem Nutzen zu gebrauchen sind. Die Abkochung der Habergrütze soll eine Erfindung der französischen Aerzte seyn. — In England wird aus dem Habermehle eine Art von Gallerte gekocht, welche daselbst *Flummery* genennt wird; man schneidet sie noch warm in Stücken von verschiedner Grösse und ißt sie in Milch, Bier oder Wein mit Zucker. (Siehe Linné Pflanzensyst. durch Panzer B. XII. S. 471). Das Haberbrod ist schwarz, etwas bitter und schwer zu verdauen, indessen wird es doch in Schottland häufig gegessen und man macht daselbst vielerley Speisen daraus. Wird das Habermehl mit Roggenmehl vermischt, so wird das Brod

beſſer, ob es gleich immer noch zähe bleibt. — In der nördlichen Schweiz wird nach Herrn von Hallers Bericht, aus dem geröſteten Habermehle ein ſehr nahrhafter Brey bereitet, welcher auch in Elſaß gegeſſen wird. — In Schweden hat man mit Habermalz, ohne Zuſatz von Hopfen, ein eben ſo gutes Bier als mit Hopfen gebrauet (ſ. Schwed. Abhandl. B. XIII. S. 240) und ſchon im Jahr 1718. wurde in Schleſien, und beſonders in Breslau, das Haberbier eingeführet, (Bresl. Sammlung. 1718. S. 721). Das Haberbier iſt ſehr dünne und kühlend und von einem bitterlichen Geſchmack. In England werden aus dem Habermehle ungeſäuerte Kuchen gebacken, deren Genuß jedoch leicht Sodbrennen verurſacht (ſ. Cullens Mat. med. S. 77), ein Zufall, der auch von andern ungegohrnen Mehlſpeiſen hervorgebracht wird. — Der Lowerſche Habertrank (*Decoctum avenae Loweri*) und Zückerts erfriſchender ſäuerlicher und deſſen blutreinigender Habertrank, (ſ. Medic. Tiſchbuch S. 42. 43.) dienen vorzüglich zu medicinischen Abſichten.

5) HORDEVM vulgare. *Linn.* Gemeine Gerſte. S. Th. I. S. 519.

Die Gerſte enthält mehr von einem zuckerartigen Grundſtof als wie die übrigen Getreidearten, welcher ſich beym Keimen derſelben vorzüglich entwickelt. Man hält die Gerſte um deswillen für weniger nahrhaft, weil ihr zuckerartiger Beſtandtheil am wenigſten mit dem öligten verbunden iſt, und weil ſie ein leichtes, vielen Raum einnehmendes Mehl giebt, welches daher im Teige auch keine ſehr ſtarke Speiſe ausmacht (Cullen Mat. med. durch Ebeling S. 76.). Sie giebt ein mehligtes, weißlichtgraues Kraftmehl, welches ſo

wie

wie die rohe Gerste schmeckt, und das, in Wasser gekocht, zu einer aschgrauen, undurchsichtigen, gut leimenden Gallerte wird. Nach Scheele's Versuchen sind in sechs Loth Gerste, drey Loth und zwey Quentchen solches Kraftmehl enthalten. Aus der rohen Gerste macht man durch das Abkochen den Gerstentrank (*Decoctum Hordei*, *Ptisana* der Alten), den die Aerzte besonders in hitzigen Krankheiten häufig verordnen, dessen Genuß aber die Patienten, wegen des faden schleimichten Geschmacks, gemeiniglich bald überdrüßig werden. Vermischt man die Milch mit Gerstentrank, so gerinnet die letztere nicht so geschwind. — Aus der Gerstengraupe, Gerstengrütze oder gerollten Gerste (*Hordeum mundatum*) so wie auch aus der Perlgraupe, Perlgerste, Herrngerste (*Hordeum perlatum*) werden, mit Wasser, Milch und Fleischbrühe, schleimigte und nahrhafte Müsser, Suppen und Tränke bereitet, die nach Beschaffenheit der Umstände mit Citronensaft, Zucker, Zimmt u. s. w. vermischt werden können. — Bringt man das Gerstenmehl mit Bierhefen in Gährung (welche aber nur kurz seyn darf und bald durch das Backen unterbrochen werden muß), so bekömmt man ein vollkommnes Brod, das etwas weisser ist als wie das Roggenbrod. Es ist solches, so lange als es frisch ist, ziemlich schmackhaft; es wird aber, wenn es liegt, trocken, und verliehret bald seinen Geschmack. (*Bergii* mat. med. p. 57.). In den nordlichen Ländern von Europa dient das Gerstenbrod bey Mangel an anderem Getreide armen Leuten zur Nahrung; allein es ist zähe und schwer verdaulich. Werden, nach Schrebers Versuchen, zween Theile Roggenmehl mit einem Theile Gerstenmehl vermischt, so erhält man daraus ein gutes, nahrhaftes und gesundes Brod, das jedoch zeitig trocken wird, übrigens aber

vom reinen Roggenbrod kaum zu unterscheiden ist. Die geröstete **Gerste** wurde von den Alten *Polenta* genannt; aus derselben wird bisweilen von armen Leuten ein dem Coffee ähnliches Getränke bereitet. — Ausserdem macht man aus der Gerste mit süssen Mandeln und Zucker, die sogenannte **Orgeade** oder **Gerstenmilch** (*Hordeatum* Fr. Orgeat,) und mit Zucker den **Gerstenzucker**.

Man wählet die Gerste, der vielen zuckerartigen Theile wegen, welche sie enthält, vorzüglich zum **Malze** (*Malthum.* Fr. Malt. Blé germé. Engl. *Malt*,), obgleich auch aus den übrigen Getreidearten Malz bereitet werden kann. Indessen giebt doch die Gerste das süsseste Malz; nach demselben folgt das vom Weitzen; das aus dem Roggen und Haber bereitete Malz ist weniger süß als die beyden erstgenannten Arten. Um Malz zu erhalten, feuchtet man die Körner mit Wasser an, damit sie aufschwellen und zu keimen anfangen; dieser Anfang der Vegetation wird entweder durch ein leichtes Darren auf der Malzdarre (**Darrmalz**) oder in freyer Luft (**Luftmalz**) unterdrückt und sodann läßt man die so zubereiteten Saamen auf der Mühle schroten. Das mit kochendem Wasser aufgegossene Malz giebt ein Getränk oder den **Malztrank** (*Infusum malthi*), das sich gegen den Scorbut und äusserlich bey verschiednen Geschwüren sehr wirksam erzeiget. Das **Malzdecokt** oder die **Würze** ist sehr süsse und schleimigt, und bey verschiednen Brustkrankheiten ein gutes Mittel. Ueberläßt man dasselbe der Gährung mit einem Zusatz von Hopfen oder den Theilen von andern bittern Pflanzen, *) so bekömmt man das **Bier** (*Cerevisia.* Fr. Biere.

*) Von diesen Zusätzen, deren wir auch bereits in diesem

Biere. (Engl. Beer.) eine weinichte oder spirituöse, harntreibende und berauschende Feuchtigkeit *), auf deren allzuhäufigen Genuß eine länger anhaltende und beschwerlichere Berauschung als auf den Wein erfolgt.

Die Biere sind nach Verschiedenheit des Malzes, Wassers, Hopfens oder anderer bittern und aromatischen Pflanzen, der Hefen und der verschiednen Behandlung bey dem Brauen, von verschiedner Güte, Geschmack, Farbe, Stärke und Eigenschaften. Die erste Würze giebt das Hauptbier; gießt man auf das zurückbleibende Malz wieder heisses Wasser, so bekömmt man das Halbbier, Dünnbier oder Speisebier; wiederholt man dieses Verfahren noch einmal, so erhält man den Cofent oder Nachbier (*Cerevisia secundaria* oder *prophetarum*). Ziehet man den ersten oder andern Aufguß vom Malze, nachdem er etwa zwo Stunden darüber gestanden hat, besonders ab, so ist dieses das Doppelbier. Das Lagerbier oder Märzbier ist ein Doppelbier, das aus vielem braun gedörrtem Malze, vielem Hopfen und wenig Wasser bereitet wird; es ist dunkelbraun, dick, fett, bitter und hält sich sehr lange. — Die Gerstenbiere sind nährend, nicht sehr erhitzend und befördern leicht den Abgang des Urins. Die Weitzenbiere sind mehr nährend und erhitzender als die vorigen und gehen nicht so leicht durch die Harnwege ab; sie machen leicht fett, und geben zu Verstopfungen der Eingeweide des Unterleibes und der Brust

sem Werke hin und wieder erwähnt haben, sehe man C. F. Struve Additamenta cerevisiae vegetabilis. Lipf. 1774. 4. A. d. Ueb.

*) Siehe J. F. Zückert allgemeine Abhandl. von den Nahrungsmitteln. S. 134. f. A. d. Ueb.

Brust Anlaß. Die Roggenbiere haben eine grünlichte Farbe und einen nicht unangenehmen Geschmack und geben viel Nahrung, sollen aber hartleibig machen. Die aus Haber bereiteten Biere (s. oben S. 426.) sind dünn, nicht sehr spirituös und wenig nahrhaft, aber mehr harntreibend als wie die übrigen.

Einige der vorzüglichsten in unsern Gegenden von Deutschland bekannten Biere sind folgende.

Die Braunschweigische Mumme, Mumie oder Mum (*Muma* oder *Mumia brunsvicensis* oder *Cereuisia brunopolitana*) wird aus der Gerste gebrauet. Man hat verschiedene Arten davon. Die einfache Mumme ist nicht so dick und weniger spirituös als wie die Doppelmumme, welche von einem bitterlichsüssen malzartigen Geschmack von der Consistenz des Syrups und wegen des Zusatzes von Cardamomen, Alantwurzel und andern gewürzhaften Dingen ein vortrefliches stärkendes, magenstärkendes, nährendes, aber auch reitzendes und leicht berauschendes Getränk ist. Man trinkt insgemein die Doppelmumme so wie den Wein zum Desert oder zur Erweckung des Appetits vor der Mahlzeit. Dieses Bier hält sich sehr lange, und es wird, ohne zu verderben, auf den Schiffen bis in beyde Indien verführet, daher es auch Schifsmumme genennt wird. In einigen Gegenden Deutschlands gießt man mit der Mumme die Schwarzdorn- oder Schlehenblühten auf und trinkt solches etliche Tage lang hinter einander des Morgens zu einer Frühlingskur. — Die Erndtenmumme wird im März gebrauet; sie ist stärker als wie die gemeine einfache und von schöner Farbe. Man trinkt sie vom April an den Sommer hindurch. — Die Kirschmumme wird aus der gemeinen Mumme dergestalt

geſtalt gemacht, daß die nebſt den Kernen geſtoſſenen Kirſchen darinnen eingeweicht werden; ſie hat einen eckelhaften, nicht jedem Gaumen angenehmen Geſchmack. — Die Engliſche Mumme wird in England nach Art der Braunſchweigiſchen gebrauet. (S. *F. E. Brueckmann* Denominat. omnium potus generum. Helmſt. 1722).

Das Zerbſterbier (*Cereviſia Seruestana* oder *Ceruestana*) iſt ebenfalls ein Gerſtenbier von einem bitterlichen, gewürzhaften, ſehr angenehmen Geſchmack; in einigen Ländern wird es vorzüglich Kranken bey ihrer Wiedergeneſung verordnet. Es iſt ſehr dauerhaft und man verführet es nicht nur durch ganz Europa, ſondern auch, ſo wie die Mumme, in beyde Indien. — Das Merſeburgerbier iſt ein ſehr dunkelbraunes, faſt ſchwarzes, etwas dickes, bitteres, gewürzhaftes magenſtärkendes, ſtark nährendes, jedoch etwas ſchweres Bier, das ebenfalls verführet, und durch das Verführen beſſer wird. — Das Wurznerbier iſt ſchwächer, weniger bitter und weniger ſpirituös wie das Merſeburger, und es iſt daher zum gewöhnlichen Getränk eines der beſten Biere. — Das ſogenannte Bayerſche Bier, welches auch bey Leipzig gebrauet wird, hat einen ſehr gewürzhaften, jedoch nicht für einen jeden, angenehmen Geſchmack und iſt ſehr ſpirituös, erhitzend und berauſchend. Auſſer den Cardamommen und dem Galgant kömmt, ſichern Nachrichten zu Folge, noch die brechenmachende Haſelwurz (*Aſarum europaeum Linn.*) zu demſelben, daher es bey ſchwächlichen und ſolchen Perſonen, welche nicht daran gewöhnt ſind, anfangs, auch wenn es in geringer Menge getrunken wird, Uebelkeiten und Erbrechen erreget. Wenn es ſo wie der Wein vor der Mahlzeit getrunken wird, ſo dient es zur Stärkung des

Ma-

Magens und Erweckung der Eßluſt. — Die Goſe (*Cerevisia Goslariensis. Goſa*) iſt ein dünnes, weiſſes Weitzenbier von einem ſüſſen weinartigen Geſchmack; es hat ſeinen Namen vom Fluße Goſe, aus deſſen Waſſer es zuerſt gebrauet wurde, anjezt aber bräuet man es auch im Deſſauiſchen. Es iſt ſehr erhitzend, harntreibend und nährend; ein öfterer und allzuhäufiger Genuß deſſelben aber macht ſehr fett und giebt zu Verſtopfungen der Eingeweide Anlaß, zumal wenn dieſes Bier, wie es oft zu geſchehen pflegt, mit Branntewein vermiſcht wird. — Der Duckſtein iſt ein weiſſes dünnes Weitzenbier von angenehmem Geſchmack und harntreibender Eigenſchaft, welches zu Königslutter, einer Stadt im Fürſtenthum Wolfenbüttel, gebrauet wird; es hat vielleicht ſeinen Namen von demjenigen Felſen, auf welchem der Bach Lutter entſpringt, aus deſſen Waſſer daſſelbe bereitet wird. — Der Brühhan oder Breyhan iſt ein Getränke von einem angenehmen, ſäuerlichten etwas ſcharfen Geſchmack und von einer hellgelben Farbe; es wirkt ſtark auf den Urin und iſt leicht berauſchend. Der beſte Breyhan ſoll in Halberſtadt und Wolfenbüttel bereitet werden, ob man gleich in vielen andern Gegenden von Niederſachſen ebenfalls guten Breyhahn zu machen pflegt. — In Löbegin bey Halle wird ein ſehr guter Breyhahn gebrauet, welcher ein verdünnendes und angenehm ſchmeckendes Getränke abgiebt. — Das Flaſchenbier, Burtelbier oder Bouteillenbier (*Cerevisia lagenaria.* Engl. *Bottlebeer.* Fr. Biere à bouteilles) kann faſt eben ſo wie die mouſſirenden Weine, (ſ. oben S. 287.) aus jedwedem Biere durch die Unterdrückung der Gährung allein oder durch den Zuſatz von gährungsfähigen Materien bereitet werden, bey welchem, ſo bald die äuſſere Luft hinzu kömmt, ſich die in ihm enthaltene fixe Luft plözlich entwickelt und

faſt

faſt ganz zu Schaum wird. Es hat ſolches einen angenehmen, erquickenden, ſcharfen und reitzenden Geſchmack, beſitzt die der fixen Luft eignen Kräfte und kann daher als ein der Fäulniß widriges und antiſcorbutiſches Mittel betrachtet werden; indeſſen iſt es doch auch ſehr blähend und berauſchend, und kann Colikſchmerzen, Erbrechen und andere ſchlimme Zufälle leicht hervorbringen. Da faſt in jedem Lande und an jedem Orte Biere von beſondern Eigenſchaften verfertiget und ſelbige auch mit beſondern Namen beleget werden, ſo wäre es überflüßig hier mehrerer Arten zu erwähnen. Dieſes einzige will ich noch hinzuſetzen, daß in England vorzüglich das **Porterbier** (*Porter*) ein dickes, braunes und ſtarkes Bier, das **dünne Bier** (*Small beer*) welches mit unſerm Speiſebier übereinkömmt, und das **Engliſche Bier** (*English Ale, Yorkshire Ale*, welches die alten Britannier *Korrow* nannten) oder fälſchlich ſo genannte **Engliſche Oel**, welches man auch häufig nach Deutſchland führet, getrunken wird. Dieſes leztere iſt ein erwärmendes, angenehm ſchmeckendes, ſpirituöſes, gelbbräunlichtes Bier, welches bey uns ſo wie der Wein getrunken wird. — Die **Kräuterbiere** werden aus Biere bereitet, welches über verſchiedene Gewürze oder bittere Kräuter aufgegoſſen und mit Zucker und Brodkrume vermiſcht getruncken wird.

Aus dem Biere werden **Warmbier, Bierſuppen, Biermüßer**, mit verſchiednen Zuſätzen von Milch, Wein, Zucker und Gewürzen bereitet, welche herzſtärkende, ſchweißtreibende, erwärmende und erhitzende Eigenſchaften beſitzen. Die Schweden machen aus dem Biere und der friſch gemolkenen Milch ihre **Biermolken** (*Poſſetum*), welche ſie i verſchiednen Krankheiten ſehr empfehlen. Wenn das Bier in

die saure Gährung übergehet, so erhält man daraus den Biereſſig (*Acetum cereuiſiae*), welcher ſchwächer iſt und einen weniger angenehmen Geſchmack hat, als wie der Weineſſig, (ſ. oben S. 311.) der aber doch zu gleichen Abſichten in der Küche dienet. — Schlecht abgegohrne und hefigte Biere verurſachen leicht Colikſchmerzen, Durchfälle und Erbrechen und saure und schale Biere bringen auſſer den Leibesſchmerzen eine Strangurie hervor, die jedoch bald wieder vorübergehet und durch den Gebrauch des Weins oder anderer ſpirituöſer oder ſchweistreibender Dinge bald zu heben iſt.

Die gemeine Gerſte (*H. vulgare Linn.*), die ſechszeilige Gerſte (*H. hexaſtichon Linn.*) die zweyzeilige Gerſte ((*H. diſtichon Linn.*) und die Bartgerſte (*H. Zeocriton Linn.*) ſind in ihren eigentlichen Unterſcheidungskennzeichen ſo wenig von einander verſchieden, daß Houttuyn muthmaſſet, es wären ſolches nur Abänderungen, die von der Verſchiedenheit des Bodens, des Clima und der Jahreszeit herrührten (ſ. Linné Pflanzenſyſt. durch Panzern B. XII. S. 551). — Die Himmelsgerſte, Reisgerſte, Jeruſalemskorn, Davidskorn, (*Hordeum vulgare* Var. *β. coeleſte Linn. Siberian Barley.* Fr. Orge céleſte) iſt eine bloſſe Abänderung der gemeinen Gerſte.

6) SECALE cereale. *Linn.* Roggen oder Korn. S. Th. I. S. 522.).

Der Roggen enthält viele ſüße, und zähe ſchleimichte Theile, welche ſich bey dem Aufguß mit heiſſem Waſſer oder durch das Aufwallen bald entwickeln und durch das fortgeſezte Kochen nicht zerſtören. Man erhält aus demſelben ein mehlichtes, weißlichtes, aſchgräuliches Stärkemehl, das den Geruch und Geſchmack

ſchmack der Saamen hat. Scheele bekam aus drey Unzen Kornſaamen eine Unze Kraftmehl. (*Bergii* mat. med. p. 48.). Die mit Waſſer zerriebenen Roggenkörner geben keine Saamenmilch, ſondern blos einen zähen Leim. Aus dem Mehle dieſer Getreideart wird das **Roggenbrod** (*Panis ſecalinus*) gebacken, welches eine ſchmackhafte, nährende, nicht ſchwer zu verdauende Speiſe abgiebt, die in den nördlichen Ländern von Europa zu dem allgemeinen Lebensunterhalt dienet. Der **Bompernikel** oder das gemeine weſtphäliſche Hausbrod, in deſſen Mehle alle Kleyen befindlich ſind, iſt ein grobes ſchwarzes Brod, mit einer dicken Rinde und derben Krume; es hat einen ſehr kräftigen Geſchmack, iſt aber für ſchwache Magen ſchwerverdaulich. Eben dieſes gilbt auch von dem **Commißbrod**, das für die Soldaten zur Kriegszeit im Felde gebacken wird. In dem bey uns gewöhnlichen **Bauerbrod** ſind ebenfalls noch Kleyen enthalten, in dem **Kernbrodte** aber, welches auch auf dem Lande gebacken wird, und ſehr weiß ausſiehet, kräftig ſchmeckt, aber eher trocken wird als wie das Bauerbrod, ſind die Kleyen abgeſondert. Das **Bäckerbrod** in den Städten wird gemeiniglich von den Bäckern aus Roggenkorn von verſchiednen Gängen oder mit Zuſatz vom Weitzenmehle bereitet, welches ſo wohl aus dieſer als auch aus andern Urſachen weniger ſchmackhaft iſt als wie das Bauerbrod (ſ. Zückert Speiſen aus dem Pflanzenreich S. 37. f. und deſſen allgem. Abh. von den Nahrungsmitteln S. 92. f. 124. f.). Durch den Zuſatz von Kümmel, Anis u. ſ. w. erhält man **Kümmelbrod**, **Anisbrod** u. ſ. w. welches durch die zugeſezten Gewürze verdaulicher gemacht wird. In Island wird ein **Sauerbrod** bereitet, wo der Teig vom Roggenmehle in gegohrnen Molken feſt geknetet, in Molken oder Waſſer gekocht,

hernach getrocknet und endlich in der Pfanne gebacken wird; es ist dieses ein zähes, säuerliches, nicht unangenehm schmeckendes Brod. — Der Brey aus Roggenmehle ist für Schwindsüchtige, noch nicht sehr entkräftete und mit guten Verdauungswerkzeugen begabte Kranke, bisweilen eine sehr zuträgliche Nahrung. Aus dem Roggenmehle bäckt sich in unsern Gegenden das arme Landvolk Kuchen, welche trocken, zähe, schwarz und von keinem besondern Geschmack, und Klöße, welche gemeiniglich sehr hart, kleistrigt und schwerverdaulich sind. Werden die Roggenkörner geröstet, so kann man ein dem Coffee in etwas ähnliches Getränk daraus kochen, welches zwar weniger erhitzend ist, jedoch den dem Coffee eignen Geschmack und Kräfte keinesweges besitzet. Der in Gährung gebrachte Roggen giebt so wie die Gerste, oder auch beyde zusammen, beym Destilliren den gemeinen Branntewein oder Kornbranntewein, (*Spiritus frumenti*) welcher einen besondern, etwas brenzlichten eckelhaften Geschmack hat, der sich auch bey dem Rectificiren nicht gänzlich verliehret; auch ist derselbe schwächer als der aus dem Weine oder den Weintrestern abgezogene Weingeist oder der Franzbranntewein (*Spiritus vini gallicus*) (Siehe oben S. 309.) Der Branntewein ist ein erhitzendes, sehr berauschendes, stärkendes, antiseptisches, die Eßlust erweckendes und blähungstreibendes Getränk, dessen mäßiger und eingeschränkter Gebrauch für starkarbeitende Leute nicht nur nicht schädlich sondern auch nüzlich seyn kann, und gewissen Personen, zumal denenjenigen, welche daran gewöhnt sind, so gar in Krankheiten bisweilen erlaubt werden muß. Wird derselbe aber, wie dieses oft der Fall ist, unmäßig getrunken, so entstehen viele, schwere und mehrentheils unheilbare Krankheiten davon, deren ich hier der Kürze wegen nicht erwähnen

nen kann. Durch das Destilliren oder Aufgießen über allerley gewürzhafte Pflanzen entstehen sehr viele Sorten von Branteweinen, die nach Beschaffenheit der Zubereitung und Zusätze verschiedne Namen, z. B. *Aqua vitae*, *Ros solis*. Fr. Liqueurs, Ratafia u. s. w. erhalten, und in Ansehung der dazu genommenen Gewürze arzneyhaltig gemacht werden.

Das Brod wird ausser dem alltäglichen Genuß, noch zu mancherley Absichten in der Küche gebraucht. Man macht Brodsuppen, Müßer, Panaden, Torten u. s. w. daraus; man röstet es und ißt es mit Butter, oder setzt solches zu den Suppen hinzu; oder bratet es in Butter und ißt es an die Fische oder bäckt es auf diese Art in die Klößer. Das in dicke Scheiben zerschnittene und von neuem im Backofen gebackne Brod giebt das Zwieback, Biscuit oder Schifszwieback, welches sehr hart ist, sich lange hält und für Armen und auf Seereisen eines der gewöhnlichsten Nahrungsmittel abgiebt. Das in Wasser eingeweichte frisch gebackne schwarze Zwieback ist ein angenehmes und für Kranke sehr erquickendes Getränke, zumal wenn es mit Citronensaft, Zucker und Wein vermischt wird. Aus dem Roggenmehle mit Wasser, welches der Gährung überlassen wird, bereiten die Russen ihren sogenannten Quaas, dessen sie sich theils zum gewöhnlichen Getränke, theils auch als eines erfrischenden und erquickenden Mittels in hitzigen Krankheiten bedienen. Der Sucharl oder russische saure Suppenzwieback wird aus Wurzeln, Blättern, Sprößlingen von allerley Kohlpflanzen bereitet, welche mit Cosent und Roggenmehl oder Bierwürze gesäuert werden; diese gesäuerten Kräuter macht man mit drey Viertel Gerstenmehl und ein Viertel Roggenmehl zu Teig und bäckt Brod und Zwieback daraus. Zu diesem Zwieback setzt man gleich bey dem

Säuren oder bey dem Kneten des Teigs, Zwiebeln, Kümmel, Wachholderbeeren und etwas Pfeffer hinzu.

Die Krankheiten, denen der Roggen unterworfen iſt, ſind der Brand, den derſelbe mit dem Weitzen gemein hat, und das Mutterkorn, Kornzapfen oder der Hahnenſporn (*Secale cornutum.* Fr. Ergot.). Dieſe letztere Krankheit beſtehet in einem widernatürlichen Auswuchs der Roggenkörner, der Länge und Dicke nach, dazu ſie innerlich vom Wurm angefreſſen ſind. Dieſe Krankheit iſt in naſſen Jahren ſehr häufig. Von dem Genuß des davon, ſonderlich von noch friſchem Korn, gebacknen Brodtes entſtehen Betäubung, Zuckungen und Lähmungen der untern Gliedmaßen oder die ſogenante Kriebelkrankheit. Es verſtehen aber auch einige unter dem deutſchen Namen Mutterkorn nichts anders, als einen unſchädlichen Auswuchs der Roggenkörner in fruchtbaren Jahren.

7) TRITICVM aeſtiuum et hibernum. Sommer- und Winterweitzen. (S. Th. I. S. 507.).

Der Weitzen beſtehet, nach den Verſuchen des Beccari, Model, Spielmann, Baumé, Sage, Parmentier und andern aus zweyen Beſtandtheilen von ganz verſchiedner Natur. Der eine iſt Pflanzenartig und es wird ſolcher von dem Waſſer ausgezogen und dieſer iſt die Stärke oder das Kraftmehl (*Amylum.* Engl. *Starch.* Fr. Amidon.). Der andere iſt eine glutinöſe Subſtanz, welche trocken, durchſichtig, zerbrechlich, zwiſchen der Schaale und dem mehlichten Theile des Saamenkorns gelegen, von einer thieriſchen Natur und leicht zur Fäulniß geneigt iſt. Bey der Abſonderung der Stärke bleibt dieſe glutinöſe Subſtanz unter der Geſtalt einer weißlichtgelben, unſchmackhaften, elaſtiſchen, zähen Subſtanz, die einen Mehlgeruch hat, übrig. Der Weitzen enthält

hält jedoch diese thierische Substanz nicht allein in sich, sondern man findet sie auch, wie Rouelle sehr richtig gezeigt hat, bey gehöriger Behandlung in allen Pflanzen. Das Kraftmehl wird aus den Weitzensamen durch die Gährung oder ein anhaltendes Einweichen in Wasser, durch das darauf erfolgende Auswaschen desselben in reinem Wasser, und endlich durch das Trocknen erhalten. Scheele erhielt aus drey Unzen Weitzenkörnern, eine Unze und drey Quentchen Kraftmehl. Durch das Kochen oder Aufgießen mit kochendem Wasser und beständigem Umrühren wird das Stärkmehl zu einer weichen, etwas klaren, gut leimenden Gallerte. Mit Wasser und Bierhefen zu einem Teige gemacht, geräth es nicht in Gährung und es läßt sich auch kein Brod daraus backen. In den meisten Samen der Gräser und Hülsenfrüchte, in fast allen knolligten und in den mehresten fleischigten Wurzeln der Pflanzen und in einigen Zwiebelgewächsen ist ein Kraftmehl enthalten. — Der obenerwähnte glutinöse thierische Theil aber läßt sich von dem Kraftmehle nicht mehr absondern, so bald als man eine Säure hinzusetzt, oder den Teig in Gährung bringt, oder durch das Feuer zu einem ungesäuerten oder gesäuerten Brodte bäckt.

Die rohen Weitzenkörner werden selten von Menschen gegessen; sie mögen gekocht oder geröstet werden, so sind sie allemal ein klebrigtes, unverdauliches und ungesundes Nahrungsmittel. Die aus denselben bereitete Abkochung, welche in einigen Ländern ein Getränk für Kinder abgiebt, wird für lindernd gehalten, allein sie wird bald sauer. In hitzigen Krankheiten wählet man statt derselben lieber eine Abkochung von Weitzenbrod. Der grobgestossene oder geschrotene Weitzen giebt den Gries, der zu Suppen, Mußern, Kuchen, Torten und vielen andern Speisen

dienet. Das aus dem Gries gemachte Mehl ist sehr fein. — Die Mehlsuppen und Mehlmüßer oder Mehlbreye sind, wenn sie durch hinlängliches Kochen gehörig zubereitet und mit etwas Butter versezt und nicht in allzu grosser Menge genoßen werden, der Gesundheit, selbst der Kinder, nicht nachtheilig; sind sie aber zu kleisterig, so erfüllen sie, so wie die aus bloßem Weitzenmehl zugerichteten Mehlklösse die ersten Wege und den ganzen Körper mit einem unauflößlichen Leim, und geben zu vielen hartnäckigen Krankheiten Anlaß. Ob die in Milch gekochten mehlartigen Saamen und daraus gemahlenen Mehle mehr und zähern Schleim verursachen sollten, als die in Wasser gekochten, scheint durch die Erfahrung nicht genau bestätiget zu werden. Aus dem feinsten Weitzenmehl oder Blumenmehle werden die Herrenbrodte; aus der zweyten Sorte, wovon das feinste Mehl und die Kleyen abgesondert sind und welcher das Grießmehl gleich kömmt, die Franzbrodte, Weißbrodte. Milchbrodte, Semmeln, Caffebrodte, Zwiebacke, Kuchen; aus der dritten Sorte, welche das gemeine graue Mehl ist, mit dem die reinsten Kleyen vermischt sind, das gewöhnliche Bäckerbrod, welches sehr schmackhaft, kräftig und nahrhaft ist, gebacken. In einigen Ländern wird aus dem ganzen Mehle mit den Kleyen auch ein Commisbrod gebacken. Die Müsser von getrockneter und zu einem feinen Pulver gemachter Semmel, wozu etwas Zucker kömmt, geben ein gutes Nahrungsmittel für kleine Kinder. — Die Nudeln, welche verführet werden, werden häufig in Italien, aber auch zu Nürnberg in Deutschland verfertiget, sonst bereitet man auch dergleichen in jeder Haushaltung. Die gemeinsten sind die Fadennudeln; die Habernudeln sehen dem Haber ähnlich; von den Vermicelli

micelli ſind mehrere in eine wurmförmige Figur zuſammengerollt; die **Lazagnes** oder **Bandnudeln** ſehen wie ein Band aus; die **Macaroni** oder **Rohrnudeln** ſind lang, rund und ſo dick wie eine Feder; die **Taglioni** platt und viereckigt; die **Feſtucie** dünn wie Blätter; die **Andarini** wie Aniskörner und die **Millefanti** oval und dick wie Erbſen (ſ. Zückert Speiſen aus dem Pflanzenreich S. 35. f.) — Aus der Krume der Semmel und dem Weisbrod, werden ebenfalls Tränke, Suppen, Müßer, Panaden, Gallerten, Klöſſer, welche verdaulicher ſind als wie die Mehlklöſſer, und andere Gerichte bereitet. — Das Kraftmehl wird auch in der Küche gebraucht und man bereitet daraus Kuchen und anderes Backwerk. Die Ruſſen machen aus demſelben ihren **Kiſel**. Sie waſchen nehmlich das Kraftmehl in kaltem Waſſer aus, kochen es ſodann in Kuhmilch laſſen dieſen Brey durch das Erkalten dick werden, drücken ſolchen in beſondere Formen und eſſen ihn mit Sahne oder mit Wein und Waſſer und Zucker. — Die Abkochung der Kleyen (*Furfures*. Engl. *Bran*. Fr. Son de farine), giebt ein linderndes Getränk, das bey dem trocknen Huſten dienlich iſt. Von dem **Weitzenbier** ſ. oben S. 429.

Der **Weitzen** iſt ſo wohl an den Halmen und Blättern, als auch an den Körnern, gewiſſen Krankheiten ausgeſezt. Bey dem **Honigthau, Mehlthau** oder **Roſt** (*Rubigo*. Engl. *Milden*. Fr. Rouille) ſind die Blätter und Halme mit einer röthlichten Materie beſezt, welche nach einiger Muthmaaſſung aus der Fläche der beſagten Theile ausſchwitzt und wodurch das Getreide vertrocknet und endlich abſtirbt. Der **Brand** (*Uſtilago*. Engl. *Blight*. *Brantcorn*. Fr. Brulure), beſtehet in einem ſchwarzen ſehr ſtinkenden Staube, womit die Körner des Weitzens

(auch die vom Spelz, vom türkischen Weitzen, Gerste, Haber und Roggen) angefüllet sind. Man pflegt den Brand in zwo Arten abzutheilen, nehmlich in den Carbunkel oder Krebs (*Carbo, Carbunculus.* Fr. Charbon) wenn das Saamenkorn stark aufgeschwollen ist*) und in die Fäule, Schwärze, Zerstäubung oder den eigentlichen Brand (*Caries.* Fr. Nielle) wo in den Körnern alles in einen klebrigten schwarzen Staub aufgelöset worden ist. Findet man in diesem schwarzen Staub harte Körner, so wird dieses der Steinbrand genennet, ist dieses aber nicht, so heißet er Staubbrand. Der Brand unterscheidet sich vom Mutterkorn oder Hahnensporn (s. oben S. 483.) dadurch, daß die leztere Krankheit nur einzelne Körner, der Brand aber alle Körner in einer Aehre und gemeiniglich alle Aehren zerstöhret, die aus einer Wurzel kommen. Die medicinischen Schriftsteller sind noch nicht darüber einig, ob aus dem Genuß des brandigten Getreides schlimme Zufälle entstehen; allein der Rost soll oft gefährliche Folgen hervorbringen.

8) TRITICVM compositum, calycibus quadrifloris, ventricosis, spica composita, *Linn.* Syst. Veg. p. 108. Triticum spica multiplici, *C. Bauh.* — Fr. Blé de miracle ou d'abondance. Bled de Smyrne. Bled de Barbarie. Vieljähriger Weitzen. Wunderkorn. Smyrnischer, Römischer, Türkischer oder Neapolitanischer Weitzen.

Diese

*) Nach andern ist der Krebs eine Krankheit der Blühtentheile. A. d. Ueb.

Diese Weitzenart trägt verschiedene grosse, volle, starke Aehren, die in grossen Büscheln auf der Spitze des Halms stehen, und, da selbige aus einer beträchtlichen Anzahl kleiner, haufenweise bey einander stehenden Aehren zusammengesezt sind, völlig das Ansehen haben, als ob die einzelne Aehre aus mehrern Aehren bestünde. Ohngeachtet dieser Weitzen bey dem ersten Anblick viel zu versprechen scheint, so artet er doch leicht aus, verlieret die Seitenähren, und bekömmt längere schiefe Grannen, daher er das Lob keinesweges verdient, was ihm Osbeck und andere beygeleget haben. Inzwischen bleibt er länger vielährigt, wenn er allemal im Herbste, und etwas weitläuftig gesäet wird. (S. Beckmann Landwirthsch. S. 102.). In Frankreich giebt es eine Abart von diesem Weitzen, welche daselbst Grossane, Grossat und Cruset, in Lothringen, Flandern und Artois aber Blé Sourri oder Mäusekorn heißt. Adanson hat auch eine dem vielährigten Weitzen ähnliche Gerstenähre gesehen.

Eine andere Weitzenart beschreibt der Herr von Haller unter dem Namen Triticum leuissimum glaucum, locustis quadrifloris, duobus floribus, aristatis, duobus mucronatis. (Hist. II. p. 209. n. 1423.) Es ist dieses nach Hallern die gröste Art und wird in Thüringen und auch seit einiger Zeit in der Schweiz gebauet.

Zehn-

Zehntes Hauptſtück.

Eßbare Nüſſe.

2) Aeſculus Hippocaſtanum. Wilder Kaſtanienbaum.
2) Amygdalus Nana. Zwergmandelbaum.
3) Cacao guianenſis. Guianiſcher Cacaobaum.
—— —— ſylueſtris. Wilder Cacaobaum.
4) Calamus Rotang, Var. Zalacca. Salack.
5) Calligonum polygonoides. Wegetrittähnlicher Hakenknopf.
6) Caryocar nuciferum. Nüſſetragender Caryocar.
7) Cocos butyracea. Oeligter Cocosbaum.
8) Cocos guineenſis. Guineiſcher Cocosbaum.
9) Cycas circinalis. Sagopalme.
10) Fagus ſylvatica. Gemeine Buche.
11) Gnetum Gnemon. Gnemonbaum. Nußbaum.
12) Hamamelis virginiana. Virginiſcher Zauberſtrauch.
13) Inocarpus edulis. Tahitiſcher Kaſtanienbaum.
14) Iuglans alba. Weiſſer Wallnußbaum.
15) Iuglans regia. Gemeiner Wallnußbaum.
16) Laurus Pecurim. Pechurimbohne.
17) Lecythis maior. Groſſer Topfbaum.
18) Lecythis grandiflora. Großblumigter Topfbaum.
19) Michelia Champaca. Der Champaca.

20) My-

20) Myriſtica officinalis. Wahrer Muskatennuß-baum.
21) Parinari montana. Groſſer Parinari.
22) Parinari campeſtris. Kleiner Parinari.
23) Pekea butyroſa. Pekea.
24) Pekea tuberculoſa. Tatayouba.
25) Pinus Cembra. Cedernfichte. Cembro-baum.
26) Piſtacia Lentiscus. Maſtixbaum.
—— —— trifolia. Sicilianiſcher Piſtacien-baum.
27) Rauenſara aromatica, Der Ravenſara.
28) Saouari glabra. Glattblättrigter Saouari.
29) Sloanea dentata. Gezähnte Sloanea.
30) Staphylaea pinnata. Pimpernußbaum.
31) Taxus nucifera. Japaniſcher Eibenbaum.
32) Terminalia Catappa. Catappabaum.
—— —— glabrata.
33) Tribulus terreſtris. Burzeldorn.
34) Varronia alba. Weiſſe Varronie.

1) AESCVLVS Hippocaſtanum, floribus heptandris. *Linn.* Spec. plant. 488. — *Horſe-Chesnut.* — Fr. Chataigne de cheval. Maron d'Inde. — Gemeine Roßkaſtanie. Wilde Kaſtanie.

Die Frucht dieſes Baums, welcher urſprünglich im mitternächtigen Aſien zu Hauſe iſt, in Europa aber überall leicht fortkömmt, ſtecket in einer dicken, grünbraunen, mit kurzen, ſtarken gelblichten Stacheln weitläuftig beſezten und aus drey Stücken beſte-

bestehenden Saamenkapsel; sie gleichet einer wahren Kastanie ziemlich, ihr Kern aber ist von einem herben und bittern Geschmack. Nach den Versuchen des Rurella (welche Zückert von den Speisen aus dem Pflanzenreich, Berlin 1778 anführet) ließ sich zwar durch das Einweichen der ganzen Kastanien der Geschmack derselben nicht milder machen; durch das Rösten aber verlohr sich ein Theil ihrer Bitterkeit, so wie auch durch das Abwaschen der gekochten und zu Muß geriebnen Kastanien. Das öftere Auswaschen mit Salzwasser oder Kalkwasser erzeigte sich zur Tilgung der Bitterkeit noch kräftiger. Der erwähnte Arzt erhielt durch diese Behandlung ein weisses, eßbares, ziemlich wohlschmeckendes, jedoch noch etwas bitteres Mehl, aus dem man zur Zeit des Getreidemangels nahrhafte Breye bereiten könnte. Dieses Stärkmehl, welches weder Geschmack noch Geruch hat, giebt nach Parmentier's Versuchen, wenn es mit Sauerteig geknetet und mit Erdäpfelmehl vermischt wird, ein gutes Brod.

Der aus den Roßkastanien bereitete Branntewein soll eben so gut seyn als der aus Weinhefen verfertigte. (Vicat Mat. med. B. I. S. 318.). — Wenn man die geschälten und zu Pulver geriebnen Früchte in kaltem Wasser einweicht, so wird solches ganz schaumicht und es kann, wie Scopoli empfiehlt, statt der Seife zur Reinigung des Hanfs, der Leinwand und Seide mit Vortheil gebraucht werden; das zurückbleibende ausgewaschne Pulver ist mit Weizenkleyen vermischt zum Futter für die Hühner zu benutzen. Die Rinde des Baums ist von einigen Aerzten zum Gebrauch gegen die Wechselfieber vorgeschlagen worden.

2) AMYGDALVS Nana, foliis basi attenuatis. *Linn.* Spec. plant. 677. *Engl. Dwarf Almond.* Fr. Amandier nain. — Zwergmandel. Strauchmandel. Wilde Mandel.

Dieser kleine Baum wächset im südlichen Rußland und auch in Japan und wird in Frankreich und Deutschland in Gärten gezogen. Seine Frucht ist eine einzeln wachsende, ansitzende, eyförmig zusammengedrückte, mit dem vertrockneten Griffel besezte Steinfrucht von der Größe einer Haselnuß, welche lederartig, und saftlos ist, und aus einer rothen Substanz bestehet. Wenn sie reif geworden ist und abfällt, so springt sie leicht in zween Theile, und es fällt eine eyförmig spitzige zusammengedrückte, gelblichtgraue, an den Nähten gefurchte Nuß heraus. Der in derselben enthaltene Kern gleicht an Farbe und Bitterkeit den Pfirschkernen. Gießt man diese Kerne mit Branntewein auf, so theilen sie demselben einen sehr guten Geschmack mit. Durch das Auspressen erhält man aus solchen ein häufiges bitterliches Oel, das seiner Bitterkeit ohngeachtet doch zu Sallaten angenehm schmeckt. Digerirt man dieses Oel mit Weingeist an der Sonne, so nimmt der leztere das Bittere an sich und das Oel wird süß. (*Pallas* Flora Rossica Vol. I. P. I. p. 13.). Ueber diese Mandeln welche den völligen Geschmack der Pfirschkerne besitzen kann man auch gebrannte Wasser abziehen. — Die Blätter der Pflanze haben einen etwas herben, jedoch nicht unangenehmen Geschmack.

3) CACAO guianensis, fructu ovato, quinquangulari, tomentoso. rufescente. Fr. Le Cacaoier anguleux. *Aublet* Guiane. Vol. II. 683. *Theobroma? Linn.* — Eckigter Cacaobaum.

Die Frucht dieses im französischen Guiane in sumpfigten Gegenden wachsenden Baumes ist eine eyförmige,

nige, mit fünf zugerundeten hervorstehenden Näthen versehene Kapsel, welche mit einer kurzhaarigten Wolle von rothfahler Farbe besezt ist. Diese Kapsel, welche fünftehalb Zoll lang und drittehalb Zoll im Durchmesser hält, springt nicht von selbst auf; sie enthält fünf Fächer, welche durch eine häutigte Scheidewand von einander abgesondert und mit vielen Fruchtkernen erfüllt sind, die in einer gallertartigen, weissen und schmelzenden Substanz übereinander liegen, und an einem säulenförmigen Fruchtboden befestiget sind. Der Kern ist zugerundet, zusammengedrückt, weiß und mit einer lederartigen Haut umgeben, die, wenn sie eintrocknet, eine rothbraune Farbe bekömmt. Dieser Kern hat, so lange als er frisch ist, einen guten Geschmack. Um die besagten Kerne aufzubewahren, sammlet man die Früchte, wenn sie ganz reif sind, schneidet die Kapsel queer durch in zween Theile, um die ganze gallertartige Substanz nebst den Kernen herauszunehmen und schüttet alles zusammen in ein Faß. Die erwähnte Substanz geräth, ehe noch vier und zwanzig Stunden verflossen sind, in Gährung, schmelzet sodann und wird zu einem weinartigen Safte. Man läßt die Kerne so lange in diesem Saft liegen, bis die Haut derselben braun wird, und man wahrnimmt, daß ihr Keim verdorben sey; denn es hänge die Güte der Chocolade theils von der Reife der Frucht, theils aber auch von dem Grade der Gährung ab, den der Kern durch diese Behandlung erleidet. Die Kerne sondern sich alsdenn von der sie umgebenden Substanz leicht ab und trocknen sehr geschwind. Der erwähnte weinartige Saft ist säuerlicht und gut zu trinken: durch die Destillation erhält man aus demselben einen brennbaren Geist von einem angenehmen Geschmack.

Der

Der wilde Cacaobaum (*Cacao ſylueſtris, fructu ouato, tomentoſo, rufeſcente; foliis integerrimis.* Fr. Le Cacaoier ſauvage. *Aublet* a. a. O.) welcher mit dem vorhergehenden an einerley Orten wächſet, trägt Früchte, welche mit keinen ſolchen Gräten, wie die von der vorhergehenden Art, beſezt und die etwas gröſſer ſind. In denſelben ſind ebenfalls ſüße und eßbare Kerne enthalten, welche aber kleiner ſind. Dieſe beyden Arten werden von den Caraiben *Cacao* genennet. Aublet rechnet den *Theobroma Cacao Linn.* ſiehe den erſten Theil S. 575. unter dem Namen *Cacao ſatiua* zu dieſer neuen von ihm gemachten Gattung. Vielleicht ſind ſie aber alle dreye blos Abänderungen von einer Art.

4) CALAMVS Rotang, Var. Zalacca. *Linn.* Spec. plant. 463. Salack.

Die Frucht dieſer oſtindiſchen Pflanze iſt ohngefähr ſo groß als wie eine welſche Nuß, und mit Schuppen bedeckt, die der Geſtalt nach den Schuppen der Eidechſe gleichen. Unter dieſen äuſſern Schuppen liegen zween oder drey gelbe Kerne von einem Erdbeergeſchmack. In Batavia nennt man ſie *Salack*. S. Forſters Reiſen in der Samml. von Hawkesworth B. IV. S. 724.

5) CALLIGONVM Polygonoides. *Linn.* Sp. plant. 748. Polygonoides orientale, ephedrae facie, *Tournef.* Pterococcus aphyllus, *Pallas* (Reiſe B. II. S. 43. im Anhange und B. III. S. 376.) — Fr. Sanguinaire de Sibérie. Wegerichähnlicher Zakenknopf.

Dieſer Strauch wächſet in groſſer Menge auf den Hügeln der Sandwüſte, welche zwiſchen der Wolga und dem Jaikfluſſe bis an das Caſpiſche Meer ſich erſtreckt,

Die Früchte dieser Palmenart, welche eigentlich in Südamerika einheimisch ist, ob sie gleich von Linné die guineische Cocospalme genennt wird, sind von dunkelrother Farbe und von der Grösse einer gemeinen Kirsche. Sie enthalten einen säuerlichten Saft, aus welchem die Amerikaner ein weinartiges Getränke bereiten. Der Geschmack der Früchte selbst ist nicht besonders angenehm. Aus dem geschälten Stamme dieses Baums macht man schwarze, glänzende, mit Knoten besezte sehr leichte Stäbe, welche von den Franzosen Cannes de Tabago oder Tabagoröhre genennt und bisweilen nach Europa gebracht werden. Die dasigen Einwohner, welche dem Baume den Namen Higuero de Lata beylegen, gebrauchen den Stamm zu Leisten und Latten bey Dächern u. s. w.

— Jacquin fand in den Wäldern bey Carthagena einen andern dem vorerwähnten ähnlichen Palmbaum, den er *Bactris maior*, fructu ouato nennt. Die Frucht desselben, aus der die Einwohner ebenfalls einen Wein bereiten, hat die Gestalt und Grösse eines Eyes, endigt sich mit einer Spitze und ist faserigt, saftig, eßbar, von einem säuerlichen Geschmack und mit einer lederartigen, dunkelrothen Haut oder Hülse überzogen. Die in derselben befindliche Nuß ist schwarz, groß, länglichteyförmig, mit einem spitzigen dreyspaltigen Ende und hat drey Vertiefungen; sie enthält einen länglichten oben und unten stumpfen Kern, welcher von einer festen, knorpelichten Substanz und nicht hohl ist. Die Früchte werden unter dem Namen *Cocorotes* auf den Märkten verkauft, und wie Houttuyn sagt (Linné Pflanzensyst. durch Panzern B. I. S. 115) bey den holländischen Kolonien auf der Küste von Amerika *Kokerit-nooten* genennt.

9) CY-

7) COCOS butyracea, inermis, frondibus pinnatis: foliolis simplicibus. Linn. Suppl. plant. p. 454. Oeliger Cocosbaum.

Das südliche Amerika ist das Vaterland dieser Palmenart. Die dasigen Einwohner werfen die grob zerstoßenen Nüsse in Wasser, damit die Kerne derselben durch eine langsame Maceration, ohne Hinzukunft des Feuers oder des Auspressens, in Fäulniß übergehen und sich auflösen. Hierdurch erhalten sie eine von den übrigen Theilen getrennte und auf dem Wasser schwimmende Butter, wobey die übrige schwere Materie sich auf den Boden des Gefässes absetzt. Durch ein dreymaliges Abwaschen wird die ganze butterartige Masse ausgezogen. Dieser Masse bedienen sie sich statt des Oels und der Butter, so wohl zum medicinischen als zum Küchengebrauch. — Mit dem Marke der Nüsse, welches saftig, fett schleimigt und süßlicht ist, werden die Schweine gemästet.

Aus den Kernen der übrigen Palmenarten läßt sich ein gleiches Oel durch verschiedene Handgriffe bereiten, welche Aublet (Guiane T. II. Append. pag. 69.) angiebt. — Das obenerwähnte Oel wird unter dem Namen Palmenöl (*Oleum Palmae*), und die Butter unter dem Namen Galahamsche Butter nach Europa gebracht.

8) COCOS guineensis, aculeata tota, frondibus distantibus, radice repente. *Linn.* Syst. Veg. pag. 827. *Bactris minor*, fructibus subrotundis *Iacq.* Amer. p. 279. Engl. *Prickly Pole.* Guineische Cocospalme.

rieben und mit der Hälfte Getreidemehl vermischet wird. Indessen kann man sie, ohne ihres Oels zu berauben, durch das gehörige Kochen und Trocknen gleichfalls zu diesem Behuf anwenden. (Siehe Zückert Speisen aus dem Pflanzenreiche S. 82.). Es können auch aus den nach dem Auspressen übrig bleibenden Hülsen, mit hinzugesetzter Milch, Käse und aus dem mit Eyern gekneteten Mehl aus den Bucheckern wohlschmeckende Kuchen bereitet werden. (Vicat Mat. med. B. II. S. 215.). Auf die nehmliche Art wird auch in Frankreich aus den Haselnüssen eine Art von Käsen gemacht.

11) GNETVM Gnemon. *Linn.* Syst. Veg. p. 724.
— Fr. Gnette de l'Inde. Gnemon de l'Inde.
— Der Gnemonbaum. Mußbaum.

Dieser ostindische Baum hat viel Aehnlichkeit mit dem Arecabaum, weil sein Stamm eben solche, jedoch nicht so weit von einander entfernte, Absätze hat. Die Blätter desselben sind lanzenförmig eyrund, ganz glatt und ungekerbt; in den Achseln der Blätter kommen zwey Blumenkätzgen hervor, welche aus kleinen Wirteln zusammengesezt sind und aus kleinen ungestielten Blümchen bestehen. Die Früchte sind ohngefähr von der Grösse und Gestalt einer geschälten Eichel, jedoch etwas spitziger, anfangs grün, hernach gelb und endlich roth; sie haben eine fleischigte Haut, und unter derselben eine Nuß mit einem eßbaren Kern. — Die Blätter und Blumen dieses Baums werden auf allen molukischen Inseln, wo er seines grossen Nutzens wegen überall gepflanzet wird, als Gemüse gekocht, und daselbst, dem Geschmack nach, vor das vortreflichste Gemüse gehalten. Die Nüsse werden durch das Kochen erweicht und sodann wie Bohnen zubereitet; sie haben einen wässerichten, süßlichten, etwas herben Geschmack. Auch die süße Frucht wird in Wasser gekocht und gegessen.

12) HA-

9) CYCAS circinalis. *Linn.* Sagobaum. Sagopalme. S. Thl. S. 121.).

Die Nuß dieses Palmbaums ist, wenn sie roh genossen wird, den Menschen schädlich und einigen Thieren ein Gift. Auf der Prinzeninsel wird sie, wenn der Reis nicht geräth, damit vermischt, nachdem man sie folgendergestalt zubereitet hat. Man schneidet selbige in dünne Scheiben und dörret sie an der Sonne, sodann läßt man sie drey Monate lang in frischem Wasser weichen; hierauf presset man das Wasser aus und trocknet sie zum zweytenmale an der Sonne.

10) FAGVS sylvatica, foliis ouatis, obsolete serratis. *Linn.* Sp. pl. 1416. — *Beech-tree.* — Fr. Hêtre. Fau. Fouteau. Faine. Foyard. — Gemeine Buche.

Die Bucheckern oder Bucheicheln haben einen fetten, süssen, ekelhaften Geschmack. Sie enthalten viel Oel, welches in Frankreich und an einigen Orten Deutschlands zu den Speisen gebrauchet wird; es hat jedoch solches, zumal wenn es frisch ausgepreßt worden ist, einen unangenehmen Geruch, den es aber verliehret, wenn es eine Zeitlang in steinernen Gefässen aufbewahret wird; man bedient sich desselben in der Haushaltung besonders zum Brennen. Von dem Genuß der Bucheicheln entstehen Schwindel und eine dem Rausch ähnliche Betäubung; allein sie verliehren diese narkotische Eigenschaft, wenn sie wie die Kastanien gebraten werden, und sodann kann man sie ohne Schaden essen. Die gerösteten Bucheckern können auch so wie Kosse behandelt werden. Das aus denselben bereitete Mehl kann in theuren Zeiten von grossem Nutzen seyn, besonders, da das nach dem Auspressen des Oels übrigbleibende Mark hierzu benutzet werden kann, wenn solches gut getrocknet, gerieben

ziehen und mit der Hälfte Getreidemehl vermischet wird. Indessen kann man sie, ohne ihres Oels zu berauben, durch das gehörige Kochen und Trocknen gleichfalls zu diesem Behuf anwenden. (Siehe Zückert Speisen aus dem Pflanzenreiche S. 82.). Es können auch aus den nach dem Auspressen übrig bleibenden Hülsen, mit hinzugesetzter Milch, Käse und aus dem mit Eyern geneteten Mehl aus den Buchekern wohlschmeckende Kuchen bereitet werden. (Vicat Mat. med. B. II. S. 215.). Auf die nehmliche Art wird auch in Frankreich aus den Haselnüssen eine Art von Käsen gemacht.

11) GNETVM Gnemon. *Linn.* Syst. Veg. p. 724.
— Fr. Gnette de l'Inde. Gnemon de l'Inde.
— Der Gnemonbaum. Mußbaum.

Dieser ostindische Baum hat viel Aehnlichkeit mit dem Arecabaum, weil sein Stamm eben solche, jedoch nicht so weit von einander entfernte, Absätze hat. Die Blätter desselben sind lanzenförmig eyrund, ganz glatt und ungekerbt; in den Achseln der Blätter kommen zwey Blumenkätzgen hervor, welche aus kleinen Wirteln zusammengesezt sind und aus kleinen ungestielten Blümchen bestehen. Die Früchte sind ohngefähr von der Grösse und Gestalt einer geschälten Eichel, jedoch etwas spitziger, anfangs grün, hernach gelb und endlich roth; sie haben eine fleischigte Haut, und unter derselben eine Nuß mit einem eßbaren Kern. — Die Blätter und Blumen dieses Baums werden auf allen molukischen Inseln, wo er seines grossen Nutzens wegen überall gepflanzet wird, als Gemüse gekocht, und daselbst, dem Geschmack nach, vor das vortreflichste Gemüse gehalten. Die Nüsse werden durch das Kochen erweicht und sodann wie Bohnen zubereitet; sie haben einen wässerichten, süßlichten, etwas herben Geschmack. Auch die süße Frucht wird in Wasser gekocht und gegessen.

12) HA-

12) HAMAMELIS virginiana. *Linn.* Sp. pl. 180. *The Witch Hazel.* Fr. Piſtachier noir de Virginie. — Virginiſcher Zauberſtrauch. Zauberhaſelſtrauch. Virginiſcher ſchwarzer Piſtacienbaum.

Die Früchte dieſes Strauchs ſind hellbraune Nüſſe, welche kleinen Haſelnüſſen gleichen, und glatte, ſchwarzglänzende, oben mit einem weißlichten Flecken gezeichnete Kerne enthalten, welche von einer mehlichtigten Subſtanz ſind und von den Einwohnern in Georgien ſo wie Haſelnüſſe gegeſſen werden. (Siehe Bolzen Salzburgiſche Nachrichten und im Hamburg. Magaz. B. 17.).

13) INOCARPUS edulis. *Forſt.* gen. n. 33. — Der Taheitiſche Kaſtanienbaum.

Dieſer auf Taheiti wachſende Baum trägt eine groſſe, eyförmige, zuſammengedrückte Steinfrucht, welche einwärts gebogen iſt und einen Saamen enthält. Die Nuß iſt aus holzigten Faſern zuſammengewebt und enthält einen eyförmigen, zuſammengedrückten Kern, der von den Bewohnern der erwähnten Inſel gegeſſen wird, und an Geſchmack den Kaſtanien gleichkommt. Die Tahitier nennen die Frucht Ahih oder Ratta (S. Forſters Reiſe im Zawresworth. B. 2.).

14) IVGLANS alba, foliolis ſeptenis lanceolatis ſerratis; impari ſeſſili. *Linn.* Sp. pl. 1415. *White Walnut. Butternutree. Oilynut-tree.* Fr. Noyers longues. Weiſſer Wallnußbaum. Buttternußbaum. Oelnußbaum.

Dieſer Baum wächſet in Nordamerika und zwar beſonders zwiſchen Neuyork und Albanien ſehr häu-

sig. Die Nüße deſſelben ſind eyrund, wodurch er ſich von der übrigen Arten der Nußbäume unterſcheidet. Die äußere Schaale, wenn ſie noch grün iſt, hat äuſſerlich viel Oel; die Amerikaner kochen daher die Früchte in Waſſer, da das Oel oben ſchwimmt, nehmen ſolches ab und heben es zum Gebrauch auf. Dieſe grüne Schaale hat einen Bockgeruch und einen unangenehmen Geſchmack. Die harte Schaale dieſer Nüſſe iſt dick und ſehr ſtark; der innere Kern ziemlich groß, doch noch nicht ſo groß als wie bey unſern europäiſchen Wallnüſſen, allein ſie ſtreiten in Anſehung des Geſchmacks mit den leztern um den Vorzug. Sie halten ſich ſehr lange gut, ohne ranzigt zu werden. Man ſezt ſie zum Nachtiſch auf und macht ſie noch unreif mit Zucker ein. (Siehe P. Kalm's den Schwed. Abhandl. B. XXXI. S. 117.).

Linné macht den amerikaniſchen Wallnußbaum, der in den engliſchen Kolonien in Nordamerika *Hickory* genennt wird, zu einer Spielart des erwähnten weiſſen Wallnußbaums; allein P. Kalm (Schwed. Abhand. B. XL. S. 256.) hält ihn für eine beſondere Art. Dieſer Baum wächſet allgemein in den Wäldern in Nordamerika, wo in vielen Provinzen und im Lande der Irokeſen die Wälder gröſtentheils aus dieſen Bäumen beſtehen. Man findet drey Spielarten von dieſem Baum. Bey der erſten*) iſt die äuſſere Rinde am Stamm des Baums ſehr

*) Nux Iuglans alba Virginienſis *Catesb.* Carol. I. 38. Nux Iuglans Virginiana alba, fructu nucis moſchatae ſimili, cortice glabro, ſummo faſtigio velut in aculeum producto. *Pluk.* alm. 254. Iuglans alba, fructu ouato compreſſo, cortice ſquamoſo *Gronov.* Virg. 118.

sehr runzlicht. Die Nüsse selbst sind mit ihrer äussern Rinde ohngefähr so groß als Holzäpfel, rund und ein wenig viereckigt. Diese Rinde ist sehr dick und mit vier tiefen Furchen versehen, zwischen denen vier seichtere befindlich sind; sie theilt sich in vier Theile, wenn die Nüsse reif sind, und fällt sodann ab. Die innerhalb der Rinde liegende Nuß ist etwas gröſſer als eine Muskatennuß, rund, etwas zusammengedrückt, der Länge nach mit vier erhöheten Rändern versehen und endiget sich in eine scharfe Spitze. Die Schaale, welche den Kern umgiebt, ist sehr hart, der Kern selbst ist süß und wohlschmeckend aber klein. Die Franzosen in Canada nennen diese Spielart Noix doux oder Noix rond, und die Holländer in Neuyork *Kiskatami*.

Die Rinde des Stammis ist bey der zweyten Spielart *) glatt. Die Nüsse mit der Rinde sind nur halb so groß, als wie die von der vorhergehenden; sie sind rund, haben eine sehr dünne Rinde und am obern Ende bemerkt man vier erhabene, in gleichem Abstande von einander entfernte Ränder. Die hölzigte Schaale der Nuß gleicht an Gröſſe und Gestalt einer Muskatennuß, ist meistens rund und endiget sich in eine scharfe Spitze. Die Schaale, welche den Kern umgiebt, ist dünne und leicht zerbrechlich; der Kern ist verhältnißmäßig ziemlich groß, allein er hat, so lange als er frisch ist, einen herben Geschmack und er ist sodann kaum eßbar; wenn aber diese Nüsse eine Zeitlang gelegen haben, so verliehrt sich der herbe Geschmack und sie werden häufig gegessen. Die Franzosen in

*) Juglans alba, fructu minori, cortice glabro. *Gronov.* Virg. 118. Nux Juglans Carolinienſis, fructu minimo putamine laeui. *Catesb.* Carol. I. 33.

welche in vier Fächer getheilet iſt, in deren jedem ein kaſtanienförmiger Saamen von der Größe einer Pflaume liegt, welcher unter einer gelbbraunen Bedeckung einen weiſſen Kern von einem den Piſtacien ähnlichen Geſchmack enthält. Man pflegt dieſe Kerne roh und gekocht zu eßen, doch ſollen ſie gekocht zuträglicher ſeyn. Die Braſilianer preßen auch ein Oel daraus, das ſie ſehr ſchätzen. Die Schaale der Frucht, von welcher der Deckel bey völliger Reife ſelbſt abfällt, dienet den Einwohnern zu Trinkgefäßen, und das Holz des Baums ſeiner Härte wegen zu den Achſen der Zuckermühlen. Aublet (Guiane T. II. p. 718) fand dieſen Baum am Galibifluße, wo er von den Caraiben *Quatelé* und *Zabucajo* genennt wird. Die Creoſen in Cayenne nennen die Früchte verſchiedner Arten dieſer Gattung Canari makaque oder Marmite de Singe, weil die Vögel und Affen ſelbige freßen.

18) LECYTHIS grandiflora, foliis ouatis, florum pedunculis craſſis. *Aublet* Guian. T. II. p. 712. Fr. Le Quatelé à grande fleur. Großblumigter Topfbaum.

Die Frucht dieſes Baums, welcher in den Wäldern von Guiane wächſet, iſt eine harte, holzigte, ſieben Zoll lange und über vier Zoll im Durchmeſſer haltende Kapſel, welche die Geſtalt einer Urne hat. An dem nach dem Stiele zu befindlichen Theile iſt ſie zugerundet, am obern Theile erhaben und ſie endiget ſich in eine Spitze. Die Eindrücke, welche die ſitzenbleibenden Theile des Kelches zurücklaſſen, machen eine holzigte hervorſtehende Wulſt und oben eine Erhabenheit. Der Umkreis der Oefnung an dieſer Frucht, welchen ein Deckel verſchließt, iſt an der äußern Fläche erhaben und endiget ſich durch eine ſpitzige Hervorra-

gung;

Gießt man die noch unreifen Nüße mit Weingeist auf, so erhält man das in der Schweiz gebräuchliche Nußwasser, welches man für ein gutes magenstärkendes Mittel hält (S. Andrä Briefe aus der Schweiz S. 301). — Die im Frühlinge hervorsprießenden rothen Augen und zarten Blätter, wenn sie getrocknet sind, dienen anstatt des Pfeffers zu einem guten Gewürz an Speisen und Suppen.

16) LAVRVS Pecurim. *Linn.* Mat. med. pag. 122. Lauraster amboinensis, Leytun *Rumphii*? *Faba Pichurim* vel *Pechurei*. Fava Pecairo. Faba Pechurim. Pecurimbohne.

Die Furcht dieses in Paraguay und Brasilien wachsenden Baumes siehet ohngefähr wie eine grosse in der Mitte zerspaltene Mandel aus. Sie hat einen aromatischen Geschmack und in Ansehung ihres Geruchs etwas von der Muskatennuß und dem Sassafrasholze an sich, ist aber sonderlich der ersten ähnlich. Sie besitzt magenstärkende Eigenschaften und wird in Durchfällen und bey Ruhren von den Aerzten bisweilen mit Nutzen angewendet. In einigen Gegenden bedient man sich ihrer zur Würzung der Speisen anstatt der Muskatennuß.

17) LECYTHIS maior siue *Ollaria*, foliis sessilibus, cordato-ouatis, subintegerrimis. *Linn.* Syst. Veg. 410. — Fr. Le Quatelé Zabucaïe. Grosser Topfbaum. Jacapucaya.

Dieser Baum wächset in Südamerika und insonderheit in Brasilien sehr häufig. Die Früchte desselben werden so groß als ein Kindskopf, haben eine elliptische Figur und sehen wie ein Becher mit seinem Deckel aus; sie bestehen aus einer holzigten Kapsel,

welche

welche in vier Fächer getheilet iſt, in deren jedem ein kaſtanienförmiger Saamen von der Größe einer Pflaume liegt, welcher unter einer gelbbraunen Bedeckung einen weiſſen Kern von einem den Piſtacien ähnlichen Geſchmack enthält. Man pflegt dieſe Kerne roh und gekocht zu eſſen, doch ſollen ſie gekocht zuträglicher ſeyn. Die Braſilianer preſſen auch ein Oel daraus, das ſie ſehr ſchätzen. Die Schaale der Frucht, von welcher der Deckel bey völliger Reife ſelbſt abfällt, dienet den Einwohnern zu Trinkgefäßen, und das Holz des Baums ſeiner Härte wegen zu den Achſen der Zuckermühlen. Aublet (Guiane T. II. p. 718) fand dieſen Baum am Galibiſluße, wo er von den Caraiben *Quatelé* und *Zabucajo* genennt wird. Die Creolen in Cayenne nennen die Früchte verſchiedner Arten dieſer Gattung Canari makaque oder Marmite de Singe, weil die Vögel und Affen ſelbige freßen.

18) LECYTHIS grandiflora, foliis ouatis, florum pedunculis craſſis. *Aublet* Guian. T. II. p. 712. Fr. Le Quatelé à grande fleur. Großblumigter Topfbaum.

Die Frucht dieſes Baums, welcher in den Wäldern von Guiane wächſet, iſt eine harte, holzigte, ſieben Zoll lange und über vier Zoll im Durchmeſſer haltende Kapſel, welche die Geſtalt einer Urne hat. An dem nach dem Stiele zu befindlichen Theile iſt ſie zugerundet, am obern Theile erhaben und ſie endiget ſich in eine Spitze. Die Eindrücke, welche die ſitzenbleibenden Theile des Kelches zurücklaſſen, machen eine holzigte hervorſtehende Wulſt und oben eine Erhabenheit. Der Umkreis der Oefnung an dieſer Frucht, welchen ein Deckel verſchließt, iſt an der äußern Fläche erhaben und endiget ſich durch eine ſpitzige Hervorra-

gung;

gültig; an der innern Fläche verlängert sich derselbe in einen langen, holzigten, kegelförmigen Fortsatz mit verschiedene Flächen, an denen grosse länglichte Kerne aufsitzen, welche von einer unregelmäßigen Gestalt und mit einer Haut umgeben sind, die der Haut der Kastanien gleichet. Diese Kerne sind eßbar und von einem guten Geschmack.

19) MICHELIA Champaca, foliis lanceolatis ovatis. *Linn.* Syst. Veg. pag. 423. Der Champaca.

Ostindien ist das Vaterland dieses Baumes, woselbst er wie ein Obstbaum gezogen wird. Man schätzt ihn vorzüglich der Kerne seiner Früchte wegen, welche den Mandeln ähnlich sind und auf gleiche Weise gegessen werden. Man macht aus denselben eine Art von Mandelmilch und preßt auch ein Oel daraus. In Amboina wird Brod daraus gebacken, welches die dortigen Einwohner *Baggea* oder *Mangea* nennen.

20) MYRISTICA officinalis. *Linn.* Suppl. pl. pag. 40 et 265. *Myristica fragrans, Houttuyn.* (Linné Pflanzensyst. B. II. S. 322.) Nux myristica mas. *Rumph.* Engl. *Nutmeg.* Fr. Muscadier. (*Sonnerat* Guinée pag. 194). Muskatennußbaum.

Dieser Baum wächset nur auf einigen von den molukkischen Inseln, in schattigten Gegenden; besonders aber auf Banda; auf den übrigen Inseln ist er von den Holländern ausgerottet worden. In Neuholland findet man ihn in einer grossen Menge und Sonnerat traf ihn auch in Neuguinea an. Die Blätter desselben stehen wechselsweise, sie ruhen auf Stielen und sind eyförmig, spitzig, mit Ribben besetzt, glatt,

ganz

ganz und auf der untern Seite weißlicht. Die Blumenstiele kommen aus den Achseln der Zweige, und sind herabgebogen und nur mit einer Blume besetzt, welche klein ist und fünf gelbliche Blumenblätter hat. Die Frucht ist eine Steinfrucht; sie ist fleischigt, glatt, kugelförmig, einem Apfel sehr ähnlich und von einer grünlichtgelben Farbe. Sie hat nur ein einziges Fach, worinnen die Nuß steckt. Diese Nuß ist mit einer Haut umgeben, welche die Nuß nur zum Theil bedeckt, und die besagte Haut macht die sogenannte Muskatenblume, Muskatenblüthe oder Macis aus. So bald als die Frucht reif ist, so öfnet sich die Schaale an der Seite und die mit ihrer Haut bedeckte Nuß kömmt zum Vorschein; die Schaale öfnet sich auch endlich unten und die Nuß fällt aus dieser Oefnung heraus. Die Nuß ist sehr fett von außen, und wird leicht von Würmern angefressen; man taucht sie daher in Kalchwasser etlichemal ein und trocknet sie, damit sie beym Verschicken nicht verderbe. Die Muskatennuß (*Nux moschata, Nux myristica.* Engl. *Nutmeg.* Fr. Noix de muscade) hat einen starken, jedoch angenehmen Geruch und einen fettigten, aromatischen erhitzenden Geschmack; die Muskatenblume (*Macis.* Engl. *Mace.* Fr. Fleur de Muscade), hat einen gleichen, aber stärkern Geruch, und einen mehr gewürzhaften und erhitzendern Geschmack. Beyde Theile besitzen magenstärkende, schmerzstillende, erwärmende und anhaltende oder verstopfende Eigenschaften. Die frische Muskatenblume wird auch in Indien höher geschätzt, weil sie gewürzhafter ist; die Indianer essen sie sehr gerne, obgleich Sonnerat ihren Geschmack säuerlicht und unangenehm fand. Man macht auch in Ostindien die ganzen Früchte, wie bey uns die welschen Nüße, mit Zucker ein und verschickt sie in andere Länder. Die getrocknete Muskatenblume wird bey uns in Europa

vepa als ein Gewürz zu Suppen, Brühen, Soucen, zum Gemüse u. s. w. hinzugesezt. Die Muskatennuß mit rundlichter Frucht wird die männliche (*Mas*), eine Abänderung aber mit kreiselförmiger Frucht, die weibliche Muskatennuß (*Femina*) genennt. Die männlichen Muskatennüsse, welche die Indianer *Kilaki* nennen, werden mehr in Europa, die weiblichen aber, welche *Lakkakt* heißen in Indien mehr geschäzt. Ausser dieser beyden Sorten giebt es noch eine dritte zu Salvaty, welche länger und gewürzhafter ist, als wie die Kilaki; die Makassaren bringen dieselbe nach der Halbinsel von Malakka und von dort aus wird sie nach dem westlichen Indien verschickt. — Sonnerat führt noch zwo andere Arten von Muskatnüßen an, davon die eine sich von der zuvor erwähnten nur durch ihre äussere Gestalt, die einer Birne sehr nahe kömmt, unterscheidet; die Nuß derselben ist länglichter und die Schaale berstet nur unten auf. Die Frucht der andern Art ist faltig und von der Grösse eines Hühnereyes; die Nuß derselben ist eyförmig, kleiner als wie die von den beyden vorhergehenden Arten und nicht gewürzhaft; sie gleicht dem Geschmack nach den Haselnüßen. — Thunberg beschreibt (Neue Schwed. Abh. B. III. S. 42) zwo Arten von ächten Muskaten, welche ihm von der Insel Banda, in Arrak gelegt, zugeschickt worden waren. Er sezt diese Pflanze in die ein und zwanzigste Classe (Monoecia) des Linné und beschreibt diese beyden Arten unter folgenden Namen: 1) *Myriſtica moſchata*, foliis lanceolatis, fructu glabro; 2) *Myriſtica tomentoſa* foliis ovatis, fructu tomentoſo. Diese zwote Art ist in Indien unter dem Namen männliche Muskate bekannt. Bis jezt haben wir noch keine vollkommne Kenntniß von dem Muskatenbaum.

21) PARINARI montana, foliis ovatis acuminatis, magno fructu. *Aublet* Guian. T. I. pag. 514. Fr. Le Parinari à gros fruit. Groſſer Parinari.

Man findet dieſen ſehr hohen Baum, welchen die Caraiben *Ouroucou-Merepa* und die Braſilianer *Parinari* nennen, in Wäldern, die ſehr weit vom Ufer des Meeres entfernt ſind. Seine Frucht iſt eine grünlichte, eyförmige, glatte, etwas zuſammengedrückte Steinfrucht, welche in einem dicken, faſerigten, ſauren Fleiſch einen Stein enthält, deſſen Umkreis mit groſſen zugerundeten Knoten beſezt iſt. Auf den beyden zuſammengedrückten Flächen finden ſich viele der Länge nach laufende Vertiefungen, welche zwiſchen hervorſtehenden ſcharfen Hervorragungen befindlich ſind. Der erwähnte Stein endiget ſich auf der einen Seite in eine breite und ſchneidende Gräte, auf der entgegengeſezten Seite ſiehet man eine ähnliche Gräte, die aber kürzer iſt; er iſt dick, ſehr hart, von einer dichten Subſtanz und inwendig in zwo Höhlen abgetheilet, deren jede einen weiſſen, mit einer röthlichten Haut überzognen Kern enthält. Dieſer Kern iſt eßbar und von einem guten Geſchmack.

22) PARINARI campeſtris, foliis cordatis acutis, fructu paruo. *Aublet* Guian. I. p. 517. Fr. Le Parinari à petit fruit. Kleiner Parinari.

Dieſer Baum, welcher ohngefähr halb ſo hoch wird als wie der vorhergehende, iſt in den Wäldern in Guiana und auf der Isle de France einheimiſch. Er trägt eine kleine, eyrunde, glatte, gelblichte Steinfrucht, mit einem ſauren und markigten Fleiſche, in dem ein eyförmiger, unregelmäßig zuſammengedrück-

gedrückter, mit vielen Vertiefungen beſezter Stein liegt. Beyde Seitenflächen deſſelben werden durch eine Gräte von einander abgeſondert. Die Ränder ſind gleichſam gezähnelt und beyde Enden gehen in Spitzen über, davon die eine länger iſt als wie die andere. Der Stein dieſer Art iſt ebenfalls hart und enthält zween weiſſe, mit einer braunrothen Haut überzogene, ſüſſe und eßbare Kerne. Die Creolen legen der Frucht dieſes Baums den Namen *Neſle* (Miſpel) bey.

23) PEKEA butyroſa, fructu laeui; foliis digitatis. *Aublet* Guian. I. p. 594. Caſtanea peruuiana *l. Baub.* Hiſt. t. I. Fr. Le Pekea butireux. Pekea.

Dieſer Baum, welcher von den Caraiben *Pekea* genennt wird, wächſet in den Wäldern in Guiane und er wird auch auf der Inſel Cayenne gezogen. Seine Frucht beſtehet aus vier gelblichten von einander abgeſonderten Steinfrüchten. Jede einzelne Steinfrucht iſt rundlicht, zuſammengedrückt, nierenförmig, einzelligt und hängt an der innern Seite an einem kegelförmigen Fruchtboden an; ſie iſt mit einer zwey bis drey Linien dicken Schaale bedeckt, welche inwendig aus einer gelblichten, butterartigen, zwiſchen den Fingern ſchmelzenden Subſtanz beſtehet. Unter der erwähnten Schaale liegt ein Stein, der ganz mit ſpizigen, ſteifen Borſten beſezt iſt, welche leicht abgehen, jedoch aber für diejenigen, welche die Nüße öfnen, beſchwerlich werden, wenn ſie ſich nicht genugſam in Acht nehmen.

Innerhalb des Steins erblickt man einen nierenförmigen, mit einer röthlichten Haut bedeckten Kern von einem vortreflichen Geſchmack, den man zum Nachtiſch auffezt. Dieſe Früchte werden aus Oyapoco

zum Verkauf nach Cayenne geführet. Der unter der äuſſern Schaale liegenden butterartigen Subſtanz bedient man ſich zur Zubereitung der Speiſen anſtatt der Butter.

24) PEKEA tuberculoſa, foliis digitatis, ſubtus tomentoſis. *Aublet* Guian. I. p. 597. Amygdala guianenſis *Cluſ.* Exot. lib. 2. c. 2. Fr. Le Pekea Tata-youba. Der Tatayouba.

Man findet dieſen Baum in den groſſen Wäldern von Guiane, welche ſich von Caux bis an den Urſprung des Arouraſluſſes erſtrecken. Er ſchien dem Herrn Aublet eine Art von Pekea zu ſeyn, welche ſich von der vorhergehenden Art durch die Dicke der Blätter, durch gröſſere und knotigte Früchte, durch ein trocknes Fleiſch, durch den Mangel der butterartigen Subſtanz in demſelben und auch dadurch unterſcheidet, daß der Stein derſelben mit keinen ſpitzigen Borſten beſezt iſt. Der innere Kern iſt groß, nierenförmig, innwendig weiß, äuſſerlich mit einer röthlichten Haut überzogen und von einem ſüſſen und angenehmen Geſchmack.

25) PINVS Cembra, foliis quinis laeuibus. *Linn.* Sp. plant. 175. Fr. Pignon Cembro. Alviez à cinq feuilles. Arobe. Zürbelnußbaum. Zürlinbaum. Cedernfichte. Cembrobaum. Ruſſiſche oder Sibiriſche Ceder.

Die Zürbelnüſſe werden in ganz Rußland als eine Delicateſſe gegeſſen und auch in andere Länder verſchickt. Die Woguleſen braten die noch grünen Zapfen über dem Feuer, wodurch die Schuppen abgeſondert werden; ſie nehmen ſodann die noch weiſſen Nüſſe heraus, welche ſchon ſchmackhaft ſind und eſſen ſolche.

ſolche. Dieſe Nüſſe können innerhalb der Zapfen zehn Jahre und darüber aufbewahret werden; nimmt man ſie heraus, ſo werden ſie leicht ranzigt. Das daraus ausgepreßte Oel wird in wenig Tagen ranzigt. Aus den noch unreifen, ſehr harzigten Zapfen wird der ſogenannte Carpathiſche Balſam (*Balſamum carpathicum*) bereitet. (Pallas Flora Roſſica pag. 4.) — Auſſer Rußland wächſet dieſe Fichtenart auch auf den Alpen in der Schweiz, im Walliſerlande, Savoyen, Tyrol, Trient u. ſ. w. In der Schweiz werden die Nüſſe derſelben ebenfalls gegeſſen und für Kranke, ſonderlich für Schwindſüchtige zu Emulſionen gebraucht. (Vicat Mab. med. B. II. S. 241.). — Haller hält die ſibiriſche Ceder für eine beſondere Art, die jedoch mit dem Cembrobaum nahe übereinkömmt.

26) PISTACIA Lentiſcus, foliis abrupte pinnatis, foliolis lanceolatis. *Linn.* Spec. plant. 1455. Engl. *Maſtictree.* Fr. Lentisque d'Espagne. Maſtixbaum.

Dieſer Baum iſt in Paläſtina, auf der Inſel Cypern, in Portugal, Spanien, Italien und Frankreich einheimiſch. Die Früchte deſſelben ſind ſo groß als wie Erbſen; anfangs ſehen ſie grün, hernach roth und endlich ganz ſchwarz aus; ſie enthalten einen weiſſen öligten Kern oder Nuß, aus dem man ein Oel preßen kann, das an Güte dem Olivenöl gleich kömmt. Durch Einſchnitte in die Rinde des Baums erhält man ein Harz oder den ſogenannten Maſtix, der zum Räuchern und in der Arzneykunſt gebraucht wird.

Der ſicilianiſche oder dreyblättrige Piſtacienbaum (*Piſtacia triſolia Linn.* Fr. Piſtachier mâle) wächſet in der Levante und Sicilien; er wird aber auch in England und Deutſchland in Gärten gezogen.

Seine Früchte ſehen ſo aus wie die vom Terpenthinbaum, ſind aber kleiner; ſie werden in Sicilien gegeſſen.

27) RAVENSARA aromatica. *Sonnerat* (Reiſe nach Oſtindien und China B. II. S. 177). Fr. Le Ravenſara. Der Ravenſara.

Dieſer Baum wächſet auf der Inſel Madagaskar. Seine Frucht iſt eine runde Nuß von der Größe einer Kirſche; ſie iſt mit einer dünnen gewürzhaften Schaale umgeben, unter welcher noch eine andere lederartige, ebenfalls gewürzhafte Schaale liegt. Dieſe leztere enthält einen Kern von einem ſcharfen und brennenden Geſchmack. Die Blätter dieſes Baums ſind aromatiſch. Um ihren aromatiſchen Geſchmack zu erhalten, fädelt man ſie büſchelweiſe zuſammen und läßt ſie einen Monat in der freyen Luft hängen, damit ſich ihre wäſſerigten Theile verlieren; ſodann wirft man ſie in kochendes Waſſer und läßt ſie vier bis fünf Minuten darinnen liegen; hierauf trocknet man ſie an der Sonne oder im Scharnſtein. Auf dieſe Weiſe zubereitet erhalten ſie ſich etliche Jahre lang. Die Früchte dieſes Baums werden auf die nehmliche Weiſe behandelt. Dieſe Pflanze hat viele Verwandſchaft mit der *Befaria reſinoſa Linn.* Suppl. plant. 346.

28) SAOVARI glabra, *Aublet* Guian. I. 599. Fr. Le Saouari à feuilles liſſes. Glattblättrigter Saouari.

Die Früchte dieſes hohen in den Wäldern von Guiane wachſenden Baums ſind eyförmige Steinfrüchte, welche mit einer röthlichten, rauhen, dicken Rinde umgeben ſind, welche von ſelbſt aufſpringt; unter

unter derselben findet man ein süsses, schmelzendes grünes Mark von der Consistenz der Butter und sodann folgt ein Stein, der mit vielen spitzigen Borsten besezt ist und einen ziemlich grossen, angenehm schmeckenden Fruchtkern enthält. Man könnte aus dem leztern ein Oel ziehen, das dem süssen Mandeloel gleichen würde. Die Früchte werden auf die Märkte nach Cayenne häufig zum Verkauf geführet, und von den Creolen so wie bey uns in Europa die Wallnüsse gegessen. Das Holz des Baums wird zu Bretern, zum Schifbau usw zu andern häuslichen Absichten gebraucht.

29) SLOANEA dentata, foliis cordato-ouatis denticulatis, stipulis serratis. *Linn.* Spec. plant. 730. — Gezähnte Sloanea.

Dieser Baum, welcher in Südamerika an den Bächen wächset, wird von den Brasilianern *Apeiba* genennet. Seine Frucht ist eine grosse, rundlichte, stachlichte Saamenkapsel, welche sich in vier Schaalenstücken zertheilet und vier Fächer hat, in denen viele eyrunde, stumpfe, fleischigte Saamen mit länglichten Kernen liegen. Diese Kerne enthalten eine öligte mehlichte Substanz und werden in Amerika gegessen.

30) STAPHYLAEA pinnata, foliis pinnatis. *Linn.* Spec. plant. 386. Engl. *Bladdernut-tree.* Fr. Pistachier sauvage. Faux Pistachier. Nez coupé. Pimpernußbaum. Gefiederte Pimpernuß. Klappernuß. Blasennuß. Todtenkopfbaum.

Dieser kleine Baum oder Strauch wächset nicht nur im südlichen Europa, sondern auch in England Oesterreich, in der Schweiz und einigen Theilen von

Deutschland wild. Die Früchte desselben bestehen aus zwo an einander gewachsenen, grossen, durchsichtigen, aufgeblasenen, häutigen Kapseln, in deren jeder auf dem Grunde zwo kugelrunde unten mit einem kurzen halsähnlichen Fortsatze versehene, glänzend hellbräunlichte Nüsse sitzen, welche kleiner als Haselnüsse sind, und unter ihrer dicken und steinharten Schaale einen kleinen mit einem grünen Häutchen bedeckten eßbaren Kern einschließen, aus welchem man durch das Auspreßen ein Oel erhalten kann.

31) TAXVS nucifera, foliis solitariis, lineáribus, cuspidatis, approximatis. *Thunberg.* Flor. jap. pag. 275. *Linn.* Spec. plant. 1472. — Japanischer Eibenbaum. Japan. Fi. Kaja.

Man findet diese Pflanze hin und wieder in Japan bey Nagasaki und in Nipon. Sie trägt eine eyrunde, nach vorne zu zugespitzte Frucht, welche den Eicheln gleichet und so wie diese zusammenziehende Kräfte besitzt. Es hat dieselbe fast wie die Wallnuß eine äussere grasgrüne und blaßgestreifte Schaale, worinnen eine länglichtrunde, ungleich gewölbte Nuß, von der Grösse einer Haselnuß, liegt; in solcher liegt unter einer dünnen, holzigten und mürben Schaale ein etwas runzlichter Kern. Die japanischen Dollmetscher essen dieselben ihrer zusammenziehenden Eigenschaft wegen, wenn sie genöthiget sind lange bey Hofe zu bleiben, um dadurch den Urin zurückzuhalten. Man setzt diese Kerne, welche einen süssen und öligten Geschmack haben, getrocknet zum Nachtisch auf, hält sie für sehr gesund und sagt von ihnen, daß sie die Leibesöfnung befördern, ohngeachtet sie im Schlunde hinten nach zusammenziehende Wirkungen äussern.

Das

Des aus denſelben ausgepreßten Oels bedienen ſich die chineſiſchen Mönche, welche zu Nagaſaki leben, zu ihren Speiſen.

32) TERMINALIA Catappa. *Linn.* Syſt. Veg. 764. Fr. Terme. Der Catappabaum. Surbaum.

Die Frucht dieſes auf den molukkiſchen Inſeln wachſenden Baums iſt ſpitzig, pflaumenförmig, ohngefähr drey Zoll lang, und etwas gekrümmt, ſo daß ſie eine nachenförmige Geſtalt hat. Sie iſt mit einem dünnen, anfänglich grünen, hernach aber roſenfärbigen mit gelben Flecken beſprengten Häutchen überzogen, unter dem eine faſerigte Subſtanz liegt, welche ſo wie eine Mandelfrucht einen länglichten Stein einſchließt, worinnen ein eßbarer und wohlſchmeckender Kern enthalten iſt, der den Geſchmack der Haſelnüſſe hat. Man ißt die Kerne dieſer Früchte in Oſtindien als eine Delicateſſe, macht Emulſionen daraus und preßt ein Oel aus ſolchen, welches dem Mandelöl gleiches, jedoch niemals ranzigt werden ſoll. In Batavia werden die Kerne wenig gegeſſen, weil die Schaale derſelben ſehr ſchwer aufzubrechen iſt. Der oſtindiſche Mandelbaum, welchen Ray unter dem Namen *Adamaram* beſchreibt, ſcheint von dem Catappabaum nicht verſchieden zu ſeyn. — Eine andere Art dieſer Gattung fand Herr Forſter auf Taheiti, welche er *Terminalia glabrata* nennt. Es iſt dieſes ein hoher ſchattenreicher Baum, welcher mehrentheils um die Hütten der daſigen Einwohner wächſet und eine mandelähnliche Frucht trägt.

33) TRIBVLVS terreſtris, foliis ſubſexjugis, ſubaequalibus, ſeminibus quadricornibus. *Linn.*

Syſt. Veget. 334. Nux terreſtris. Fr. Tribule terreſtre. Gemeiner oder europäiſcher Burzeldorn.

Man findet dieſe Pflanze in der Türkey, in Spanien, Italien, Frankreich und in der Schweiz als ein gemeines Unkraut, welches auf Aeckern und an den Wegen bisweilen in ſehr groſſer Menge wächſet. Die Frucht derſelben iſt rundlicht und fünfeckigt; ſie iſt etwas kleiner als eine Kaſtanie und beſtehet aus fünf Kapſeln, deren jede mit drey oder vier Stacheln beſetzt iſt und enthält einen oder etliche länglichte Saamen oder Kerne. Dieſe Kerne können, nachdem ſie von den Schaalen gereiniget und getrocknet worden ſind, ſo wie die Waſſernüſſe (*Trapa natans Linn.*) gemahlen und entweder allein oder in Verbindung mit anderm Getreidemehl zum Brodbacken angewendet werden.

34) VARRONIA alba, foliis cordatis, floribus cymoſis. *Linn.* Syſt. Veget. 192. *Iacquin* Amer. p. 41. Fr. Varrone blanche. Weiſſe Varronie.

Die Frucht dieſes in Carthagena und Curaſſao einheimiſchen Baums iſt eine Steinfrucht von einer länglichten Geſtalt; ſie iſt einen halben Zoll lang, von weißlichter Farbe und ein wenig durchſichtig. Sie enthält unter einem weißlichten, ſüſſen, unſchmackhaften und ſchleimichten Fleiſch eine ſchwarze länglichte, geſtreifte Nuß und wird von den Einwohnern von Curaſſao gegeſſen.

Eilftes Hauptſtück.

Rinden, Mark, Saft und Gummi der Pflanzen.

1) Acer ſaccharinum. Zuckerahorn.
—— —— rubrum. Rother Ahorn.
2) Acer Pſeudo-Platanus. Gemeiner weiſſer Ahorn.
—— —— Platanoides. Bergahorn.
—— —— campeſtre. Kleiner Milchahorn.
—— —— Negundo. Virginiſcher Maßholder.
3) Betula alba. Gemeine Birke.
—— —— nigra. Zuckerbirke.
—— —— lenta. Zähe Birke.
4) Boraſſus flabelliſer. Fächertragende Weinpalme.
5) Calycanthus floridus. Gemeine Kelchblume.
6) Cycas caffra. Cafriſche Mehlpalme.
7) Euphorbia mauritanica. Mauritaniſche Euphorbie.
8) Fagara Piperita. Pfeffer-Fagara.
9) Ferula Aſa foetida. Stinkender Aſand.
10) Hedyſarum Alhagi. Alhagiſtrauch.
11) Laurus Cinamomum. Zimmtbaum.
12) Laurus Caſſia. Caßienzimmt.
13) Mimoſa nilotica. Aegyptiſcher Schotendorn.
—— —— Senegal. Senegalſtimpflanze.
14) Nepenthes deſtillatoria. Kannenträger.

15) Nypa fruticans. Nipabaum.
16) Pinus canadenſis. Kanadiſche Tanne.
17) Pinus Larix. Lerchentanne.
18) Pinus ſylueſtris. Fichte. Kiefer.
19) Saguerus pinnatus. Gefiederte Saguehrpalme.
20) Saluia pomifera. Aepfeltragende Salbey.
21) Tilia europaea. Gemeine Linde.
22) Tillandſia vtriculata. Schlauchartige Tillandſie.
23) Vlmus campeſtris. Ulmbaum.
24) Winterania Canella. Weiſſer Zimmtbaum.
25) Salix alba. Weiße Weide.

1) ACER ſaccharinum, foliis quinquepartito-palmatis acuminato-dentatis. *Linn.* Spec. pl. 1496. — *The virginian ash leaved Maple.* — Fr. Erable de Penſylvanie. Sucre de Penſylvanie. — Zuckerahorn. Zuckermaßholder. Zuckerbaum.

ACER rubrum, foliis quinque-lobis ſubdentatis ſubtus glaucis, pedunculis ſimpliciſſimis agregatis. *Linn.* Spec. plant. 1496. — *The american Scarlet flowering Maple. Curled Mapple.* Fr. Erable rouge. Rother Ahorn. Rother Maßholder. Virginiſcher Ahorn mit ſcharlachrother Blüthe.

Aus dieſen beyden Bäumen, von denen der erſte vorzüglich in Canada, der andere aber in Virginien häufig wächſet, haben die Wilden in Nordamerika lange vor den Europäern Zucker gemacht. Dieſer Zucker wird folgendergeſtalt verfertiget: man bohret

im

im Frühling in den Baum ein Loch, sammlet den daraus fliessenden Saft, kocht selbigen dick ein, läßt ihn sodann kalt werden, und zu Zucker gerinnen; er wird nicht weiter raffinirt. Die Farbe dieses Zuckers ist bräunlicht; meistens ist er hart und in Klumpen zusammengebacken. Der Ahornzucker zerfließt nicht so gut in Wasser und macht auch nicht so süß, als wie der aus dem Zuckerrohre bereitete. Die Wilden bedienen sich dieses Zuckers, welcher bey ihnen schmierigter ist als wie unser europäischer Ahornzucker, zu allen Speisen, eßen ihn auf Brod und machen damit Früchte ein. (Siehe P. Kalm in den Schwed. Abhandl. B. XIII, S. 149.)

2) ACER Pseudo-Platanus, foliis quinquelobis inaequaliter serratis, floribus recemosis. *Linn.* Spec. pl. 1495. — *The greater Mapple-tree. Wittentree.* —. Fr. Grand Erable, Sicomore ou Chicomore, Faux Platane. Plaine. Blanc Planne. — Gemeiner weisser Ahorn. Weisser Ahorn. Pseudo-Platanus. Eschdorn.

Man trift diese Art in vielen Ländern von Europa bald unter der Gestalt eines hohen Baums, bald als einen Strauch an. Es fließt ebenfalls aus demselben sowohl im Frühling, als auch im Herbst und Winter ein häufiger zuckersüsser Saft; aus dem eben so gut als aus den vorerwähnten Arten, wie Du Hamel gezeigt hat, ein Zucker bereitet werden kann. Aus diesem Zucker läßt sich ein guter Essig machen. Ausserdem vermischt man in England den erwähnten Saft anstatt des Wassers mit dem Malze bey den Bierbrauen und in Schottland machen die Hochländer und auch die Irländer aus demselben einen angenehm schmeckenden Wein. (*Rutty* Dublin I. 35.).

Eben

Eben ſo giebt der Bergahorn oder der groſſe Milchahorn oder der deutſche Zuckerahorn (*Acer platanoides Linn.* Engl. *Common Maple*, Fr. Erable Plane), im Winter und Frühling und faſt in jeder Jahrszeit einen häufigen Saft, von welchem acht Kannen ohngefähr ein Pfund Zucker geben. — Auch der gemeine oder kleine Ahorn, gemeine Maßholder oder der kleine Milchahorn (*Acer campeſtre Linn.* Engl. *Leſſer Maple, Whiten tree. The ſtriped Sycomore.* Fr. Petit Erable.) und der virginiſche Maßholder (*Acer Negundo Linn. The common or leſſer Maple.* Fr. Negundo de Virginie), enthalten einen häufigen zuckerſüſſen Saft. — Mehrere Arten von Bäumen aus deren Safte Zucker gemacht wird, unter denen auch die unbewehrte Gledirſchie (*Gleditſia inermis Linn.* Fr. Févier ſans epines), befindlich iſt, ſind im XIII. Bande der Schw. Abhandl. S. 149. angeführet; aus den Schaalen der Frucht, des letzterwähnten Baums, ſiedet man in Nordamerika einen Meth. Er wächſt auch in Java und wird daher auch die Javaniſche Acacia genennet.

3) BETVLA alba, foliis ouatis acuminatis ſerratis. *Linn.* Spec. plant. 1393. — *White Birch-tree.* — Fr. Bouleau blanc. — Die weiſſe Birke. Gemeine Birke.

Wenn man im Frühlinge den Stamm oder die Aeſte des Birkbaums ritzt oder anbohret, ehe die Blätter ausſchlagen, ſo tröpfelt ein heller, etwas ſüßlichter Saft heraus, der ein verdünnendes und kühlendes Getränk abgiebt, und als ein blutreinigendes, urintreibendes und antiſcorbutiſches Mittel gebraucht und in Island zum ordentlichen Getränk getrunken wird.

wird. Ueberläßt man den Birkensaft mit Zucker oder Honig der Gährung, so erhält man ein weinartiges, angenehmes Getränke, welches sehr viele fixe Luft enthält, so daß es wie der Champagnerwein aufbrauset. (s. *Bergius* Mad. med. p. 729.). Einige suchen diesen Wein durch Zucker, Rosinen, Johannisbeeren und Gewürze noch angenehmer zu machen. Wenn man diesen Saft so lange kocht bis er aufhört zu schäumen, mit Rheinwein und Citronensaft versezt und in Bouteillen aufbewahrt, so hält er sich sehr lange. Durch das Eindicken über dem Feuer giebt er eine Art von Syrup oder Zucker. — Die Russen machen mit Sauerteige ein säuerliches Getränk daraus, das ihnen zum täglichen Gebrauch dienet, und bey den Kamtschadalen ist die innere Rinde dieses Baums, nachdem sie solche klein gemacht haben, eßbar, (Pallas Flora Rossica Vol. I. P. I. p. 62). — Aus Birkenwasser und Honig wird in Pohlen ein Meth gebrauet, der wenn er lange liegt, dem ungarischen Weine wenig nachgeben soll. — Auch kann aus diesem Safte ein sehr guter Essig bereitet werden. Aus dem Safte der Zuckerbirke oder schwarzen Birke (*Betula nigra Linn.* Engl. *Black Birchtree.* Fr. Bouleau noir), welche in Virginien und Canada einheimisch ist, bereiten die Amerikaner viel Zucker, der jedoch einen etwas unangenehmen Geschmack hat (s. Schwed. Abh. B. XIII. 151). — Von gleichem Nutzen ist der Saft der zähen Birke (*Betula lenta Linn.*), welche mit der Zuckerbirke einerley Vaterland hat.

4) BORASSVS flabellifer, frondibus palmatis plicatis cucullatis, stipitibus serratis. *Linn.* Spec. plant. 1657. Fächertragende Weinpalme. Lontarbaum.

Die

Die Weinpalme wächset in ganz Ostindien, vorzüglich häufig aber in Java, Celebes, Zeylon, an der Küste von Coromandel und auf andern Inseln; man findet sie insonderheit an solchen Oertern, wo keine Cocosbäume wachsen. In Malaya nennt man diese Palme *Lontar*, in Java *Sualan*, in Macasar *Tella* und in Timor *Colje*; die Holländer legen ihr den Namen *Iagerboom* oder *Palmeerboom* bey. Man schätzt die Weinpalme hauptsächlich ihres weinartigen Safts wegen, welcher aus den erst hervorgesprossenen Blumenkolben der weiblichen Palmen gezogen und so wie der Saft aus der Cocospalme *Tuakka*, *Towak*, *Tua* und *Sura* genennt wird. Schneidet man die besagten Kolben auf, so tröpfelt ein Saft heraus, dessen man sich theils zum gewöhnlichen Getränk, theils zur Bereitung eines Syrups (*Carpoene*) und Zuckers, der in Indostan *Iagara* heißt, bedienet. Der Zucker ist von röthlichtbrauner Farbe, und vielleicht mit dem Jargatazucker einerley. Im Nothfalle leben die Indianer verschiedene Monate blos von dem erwähnten Syrup, sonst füttern sie auch die Schweine, Hunde und das Federvieh damit, welche sehr fett davon werden (s. Cooks Reise in Hawkesworths Samm. B. IV. S. 649. 737). Auf der Insel Java bereitet man aus dem erwähnten Safte durch die Gährung und durch den Zusatz gewisser Kräuter ein Getränk, das einen unangenehmen Geschmack hat, aber sehr berauschend ist. — Die Frucht der Weinpalme, welche eine dreykernigte Steinfrucht ist, enthält unter der äußern Haut, ein schwammichtes, faserigtes, süßlichtes Fleisch, welches man aussaugen kann; in demselben liegen drey Saamenkörner welche von der Grösse der Enteneyer und an der Seite etwas plattgedrückt sind. Die Schaale der Saamen ist in den jungen Früchten so weich, daß man das Mark, welches ein süsses

Wasser

Waſſer iſt, herausſaugen kann. Dieſer Saft der jungen Saamenkörner iſt in Zeylon ſehr beliebt, wo auch aus dem Fleiſch der reifen Früchte eine Art von Kuchen, welche *Punata* heißen, gemacht werden. Die Macaſaren vermiſchen den ausgepreßten Saft der Frucht mit Reismehl zu einem Brey; die Kerne derſelben werfen ſie in eine Grube, wo ſie Schößlinge treiben, welche faſt wie Paſtinackwurzeln ausſehen und häufig gegeſſen werden. — Der aus den männlichen Contarbäumen abgezapfte Saft wird als ein Arzneymittel gegen die Schwindſucht, den Bluthuſten und die auszehrenden Krankheiten überhaupt gebrauchet; es ſoll derſelbe ſeiner Wirkung nach faſt mit der Eſelsmilch übereinkommen. — Der **wilde Contarbaum**, welcher nach **Rumphs** Berichte, auf den philippiniſchen Inſeln wächſet, enthält in ſeinem Stamm ein Mark, das daſelbſt in theuren Zeiten zum Brodbacken angewendet, und aus dem Stamm deſſelben zieht man einen Saft, wovon ein Zucker bereitet wird. In andern Gegenden von Oſtindien werden die Blätter vom Gipfel des Baums abgehauen; man fängt ſodann den herausfließenden Saft auf, aus dem ein Trank verfertiget wird, welcher unangenehm und ſalzigt ſchmeckt und ſehr berauſchend iſt. (Siehe **Linné** Pflanzenſyſtem durch **Panzern** B. I. S. 58. f.).

5) CALYCANTHVS floridus, petalis interioribus longioribus. *Linn.* Sp pl. 718. — Fr. Calycanthe de Caroline. Pompadour. **Die Gemeine Kelchblume. Specereypfeffer.**

Die Rinde dieſes Strauchs iſt braun und hat einen ſehr ſtarken gewürzhaften, zimmtartigen Geruch und Geſchmack; die Engländer in Carolina legen ihr daher den Namen *All-Spice* bey.

6) CY-

6) CYCAS caffra, foliis pinnatis, pinnis lanceolatis, petiolis inermibus *Thunberg* Nova Acta reg. ſociet. ſcientiarum Vpſalienſis. Vol. II. p. 283. Caffriſche Mehlpalme.

Dieſe Palmenart wächſet auf dem Vorgebirge der guten Hofnung in Langekloof, und Krumrivier bis Wiſchriviet an den abhängigen Seiten der Berge und Hügel. Die junge Pflanze hat über der Erde keinen Stamm, die ältere aber hat einen einfachen, aufrechtſtehenden, holzigten Stamm, der von der Stärke und Dicke eines Mannes und mit Knoten beſezt iſt, die von den Ueberbleibſeln der abgefallenen Blätter herkommen. Die ältern Bäume werden von den Hottentotten, da ſie ſehr brüchig ſind, entweder abgebrochen oder abgeſchnitten; ſie nehmen ſodann das Mark, welches in der Mitte ziemlich dick iſt, heraus, legen es in ein Schaaf- oder Kalbsfell, und vergraben es einen Monat lang, oder noch länger in der Erde, bis es fauler. Sodann graben ſie es aus der Erde, reiben es zwiſchen zween Steinen klein, machen es mit Waſſer zu einem Teige, woraus ſie Kuchen machen, welche von der Gröſſe eines kleinen Tellers, und ohngefähr einen Zoll dick ſind. Dieſe Kuchen legen die beſagten Völker, denen der Gebrauch des Ofens unbekannt iſt, unter die heiſſe Aſche ſo lange, bis ſie glauben, daß ſolche gehörig ausgebacken ſeyn können. Dieſes Brod, welches mit einer dicken Cruſte von Aſche umgeben und auch der ganzen Bereitungsart nach ſehr unrein iſt, wird von den Hottentotten, welche an der Unreinlichkeit und übeln Gerüchen gleichſam einen Gefallen haben, ſehr begierig gegeſſen, nachdem ſie zuvor die äußerlich anhängende Aſche davon abgekrazt haben. — Von dem Marke der *Cycas revoluta, Thunb.* ſiehe oben S. 317.

7) EV-

7) EVPHORBIA mauritanica, inermis, semiquada, fruticosa, filiformis, flaccida, foliis alternis. *Linn.* Spec. plant. 649. — Mauritanische Euphorbie.

Mit dem Safte dieser Art, welche an den afrikanischen Seeküsten wächset, soll in Aleppo das Scammonium bisweilen verfälscht werden. Dieser Saft, welcher weiß, und häufig in der Pflanze enthalten ist, hat einen scharfen Geschmack und soll von den Mohren getrocknet als Pfeffer gebraucht werden.

8) FAGARA Piperita, foliis crenatis. *Linn.* Spec. plant. 172. — Fr. Poivre du Iapon. — Pfeffer-Fagara.

Die Japaneser gebrauchen die getrocknete Rinde, die frischen Blätter und vornehmlich die Saamenkapseln dieses kleinen Baums, wegen des brennendscharfen gewürzhaften Geschmacks, der in den erwähnten Theilen herrschet, anstatt des Pfeffers oder Ingwers zur Würzung der Speisen. Sie legen dem Baume die Namen *Sio*, *Sandsio* und *Naru* bey. Die gestoßenen und mit Reismehl zu einem Brey gekochten Blätter legen sie anstatt eines Blasenpflasters auf die mit Reißen behafteten Theilen und auch auf die Bubonen. (S. Thunberg Flor. jap. p. 64).

9) FERVLA Asa foetida, foliis alternatim sinuatis obtusis. *Linn.* Spec. plant. 356. — Fr. Asa fetida des boutiques. — Stinkender Asand. Teufelsdreck.

Diese Pflanze, welche in Persien einheimisch ist und daselbst *Hingisch* oder *Husjeh* heißt, giebt das bekannte Gummiharz, das in den Apotheken unter dem Namen des stinkenden Asands vorkömmt und bey

den Perſern *Hingh* genennet wird. Ohngeachtet ſeines übelriechenden knoblauchsartigen Geruchs und bittern, ſcharfen beißenden Geſchmacks ſetzen es die Perſer und Indianer zu ihren Speiſen als ein Gewürz hinzu. Ja die Banjanen in Oſtindien, welche weder Fleiſch eßen, noch ſpiritubſe Getränke lieben, ſetzen zu allen ihren Speiſen Gewürze, unter denen die ſtinkende Aſa das vorzüglichſte iſt, hinzu, welche ſie zur Beförderung der Verdauung für nothwendig halten. Es iſt daher kein Wunder, daß der Athem und die Ausdünſtung der beſagten Nation einen höchſt unangenehmen Geruch verbreitet. (S. *Grose* Voyage aux Indes orientales, p. 336.) — In Europa wird dieſes Gummiharz ebenfalls bisweilen zu Ragouts anſtatt der Schalotten, und zu andern Speiſen hinzugethan, um den Geſchmack derſelben zu erhöhen, jedoch pflegt man nur die Gefäße, in denen die Speiſen angerichtet werden, damit anzuſtreichen. — Die zu Aſtrachan wohnenden Indianer würzen den dickgekochten Reis mit Kümmel, Safran, Hanfſaamen und den Blättern von der ſtinkenden Aſa, wovon ſie berauſcht und ſchläfrig werden. Auch machen ſie ſich aus dem Hanfſaamen und der ſtinkenden Aſa, ein Getränk, das ebenfalls ſehr berauſchend iſt (ſ. Pallas Nord. Beytr. B. III. S. 86).

10) HEDYSARVM Alhagi, foliis ſimplicibus lanceolatis obtuſis, caule fruticoſo, ſpinoſo. *Linn.* Sp. plant. 1051. — Fr. Sain Foin de Meſopotamie. Tenegabel d'Alhagi. — Der Alhagiſtrauch. Agul. Algul.

Man findet dieſe Pflanze in der Tartarey, in Perſien und Syrien, wo von derſelben die ſogenannte perſiſche Manna (*Manna Thurgeniabin*) welche die heutigen Perſer *Trenſchibil* nennen, geſammlet wird. Es ſchwitzet

schwitzet solche aus den Blättern und Zweigen in kleinen Tropfen aus, welche sich verdicken, hart, und zu Körnern werden. Die purgirende Eigenschaft dieser Manna ist sehr geringe. — Rauwolf und Niebuhr (Beschreib. von Arabien S. 128) vermuthen, daß dieses diejenige Manna gewesen, wodurch die Kinder Israel auf ihrer Reise durch die Wüsten ernähret worden. Nach Forskål's Bericht (Flor. Aegypt. arab. p. 136.) fressen es die Kameele gerne. (Siehe auch Fothergill Abhandlung in den Philosoph. Transactionen B. III. S. 327 der deutschen Uebers.)

11) LAVRVS Cinamomum, foliis trineruiis ouato-oblongis, neruis versus apicem euanescentibus, *Linn.* Suppl. plant. 528. — *Cinamomtree.* Fr. Laurier. Canelle. Bois Canelle, Canellier. Zimmtbaum. Kanelbaum.

Der beste und mehreste Zimmt kömmt von den südwestlichen Theilen von Zeylon, woselbst er wild wächset und wo man ihn auch seit kurzer Zeit pflanzet; er wächset aber auch auf der Insel Java, Sumatra, Borneo, so wie auch auf Martinique und in andern Gegenden von Westindien, wo er nach Millers Zeugniß in den meisten englischen Colonien gezogen wird. Herr Thunberg (Neue Schwedische Abhandl. B. I. S. 53. f.) welcher ihn auf Zeylon selbst untersucht hat, giebt folgende Spielarten an, von denen die Rinde abgeschälet wird: 1) *Kasse-Curundu* oder *Penni Curundu*, (Süsser oder Honigzimmt); er hat grosse, breite und dicke Blätter und ist der beste. 2) *Nai-Curandu*, (Schlangenzimmt) hat ebenfalls grosse Blätter, die Rinde desselben ist aber nicht so fein, als wie die von dem vorhergehenden. 3) *Capuru-Curundu* (Kampherzimmt); diese Sorte findet sich nur in des

Königs von Zeylon-Ländern; aus der Wurzel deſſelben wird Kampher deſtillirt. 4) *Cabatze-Curundu* (zuſammenziehender Zimmt) hat kleinere Blätter als wie die vorigen Arten. 5) *Saeuel-Curundu* (ſchleimichter Zimmt) iſt auch eine Varietät des Zimmtbaums, die Rinde aber wird davon nicht abgeſchält; es hat dieſelbe einen lehmichten Nachgeſchmack. — Der feine zeyloniſche Zimmt iſt etwas biegſam, ſehr dünne, von lichter und gelblichter, manchmal ins Braune fallender Farbe und von einem ſüßlichten Geſchmack, der ohne Nachgeſchmack und nicht ſtärker iſt, als man ihn ohne Brennen ertragen kann. Die Zimmtrinde aus andern Gegenden von Zeylon und aus andern Ländern von Oſt- und Weſtindien iſt gröber, beiſſender und hitziger. — Die Zimmtblätter haben einen ſtarken Würznelkengeruch und die Wurzel riecht völlig wie Saſſafras. Das Zimmtöl wird in Zeylon aus denjenigen Stücken deſtilliret, welche beym Einpacken abbrechen und abfallen. — Den weſtindiſchen Zimmtbaum hat Jacquin (Amer. p. 117.) beſchrieben, welchen er auf der Inſel Martinique in den Wäldern fand; dieſer Naturforſcher glaubt, daß der von ihm beſchriebene mit dem Oſtindiſchen, wo nicht einerley Baum, doch wenigſtens eine von den Sorten ſeyn müſſe, von denen man die Zimmtrinde enthält. — Die getrocknete Zimmtrinde hat einen ſtarken aromatiſchen ſehr lieblichen und erquickenden Geruch, und einen ſüßlichten, gewürzhaften, angenehmen Geſchmack, der zulezt ein wenig ſcharf und erwärmend iſt; ſie beſitzt herzſtärkende, erweckende, reizende und magenſtärkende Eigenſchaften. Man ſezt ihn in der Küche vorzüglich zu Milchſpeiſen, Weinſuppen, Weinmüſſern, zum Obſt, zu allerley Confituren, Backwerk, zum Thee, hinzu und überzieht ihn auch mit Zucker. Das Zimmtwaſſer ohne Wein wird zu gleichen

Abſich-

Absichten, und, da es weniger erhitzend ist, auch für Kranke gebraucht.

12) LAVRVS Cassia, foliis triplinerviis lanceolatis. *Linn.* Sp. pl. 528. Cassia lignea. Xylocassia. Engl. *Malabar* or *laua Cinamom.* Fr. Casse *ou* Canelle de Malabar. Cassienzimmt. Mutterzimmt. Wilder Zimmt. Cassienrinde.

Der Mutterzimmtbaum wächset vorzüglich in Sumatra, Java und Malabar, auch auf Zeylon, woselbst er nach Thunbergs Nachricht *Dawul-Curundu* (platter Zimmt, weil sich die Rinde beym Trocknen nicht zusammenrollt) genennt wird. Die Cassienrinde hat einen aromatischen Geruch und Geschmack, der jedoch schwächer ist als wie bey der wahren Zimmtrinde; beym Kauen scheint sie sich im Munde in einen Schleim zu verwandeln und beym Kochen verflieget der aromatische Theil derselben. Bisweilen aber bekömmt man, besonders von den Engländern, eine Cassienrinde, welche in Ansehung der Stärke, des Geruchs und des angenehmen süssen Geschmacks dem wahren Zimmt nicht viel nachgiebt, die aber beym Zerstossen niemals ein so feines Pulver als wie der ostindische wahre Zimmt giebt. Vielleicht kömmt dieser Cassienrinde der Engländer von den in Westindien wachsenden wahren Zimmtbäumen (s. oben S. 484.)

13) MIMOSA nilotica, spinis stipularibus patentibus, foliis bipinnatis: partialibus extimis glandula interstinctis, spicis globosis pedunculatis. *Linn.* Spec. plant. 1506. — Aegyptischer Schotendorn. Wahre ägyptische Acacia.

Dieser Strauch, welcher in Aegypten, Arabien und den Lybischen Wüsten einheimisch ist und von den Arabern *Charad* genennt wird, liefert uns das arabische Gummi (*Gummi arabicum*. Fr. Gomme arabique), welches fast ganz aus schleimichten Bestandtheilen zusammengesezt ist und ausserordentlich nahrhafte Eigenschaften besitzt. Die Negern und Mohren bedienen sich desselben als eines gewöhnlichen Nahrungsmittels, wenn es ihnen an Reis und anderem Getreide gebricht. Sie pflegen solches entweder im Munde zu zerkauen oder zerfließen zu lassen, oder sie lösen es mit Wasser auf und trinken es. Eine grosse Caravane, welche durch die Sandwüsten reisete, erhielt sich, wie Hasselquist versichert, nachdem sie ihren Vorrath aufgezehret hatten, zwey Monate lang einzig und allein durch den Gebrauch des arabischen Gummi. — Das Senegalgummi, welches von der Senegalsinnpflanze (*Mimosa Senegal. Linn.* auf arabisch *Fetne*) kömmt, besitzt mit dem arabischen Gummi einerley Eigenschaften, und kann also zu gleichem Behuf angewendet werden.

14) NEPENTHES destillatoria. *Linn.* Spec. plant. 1354. — Fr. Plante distillante. — Bandura. Badura. Kannenträger. Wasserabsondernder Priap.

Diese Pflanze, welche in Zeylon und auf den molukkischen Inseln wächset, hat einen schwammichten, dicken, runden Stamm, welcher mit breiten länglichten, glatten, wechselsweise festsitzenden Blättern versehen ist. Die starke Rippe dieser Blätter endiget sich in eine lange geschlängelte Gabel, an welcher ein häutiger glatter Schlauch hängt, der mit einem Deckel versehen ist, welcher sich durch den aus den Wurzeln

zur häufigen eingesogenen Saft von selbst öffnet und sodann das männliche Glied nebst der Eichel vollkommen vorstellet. Die besagten Schläuche enthalten ein süsses, helles, angenehm schmeckendes, erfrischendes und stärkendes Wasser in solcher Menge in sich, daß das Wasser von sechs bis acht dergleichen Schläuchen den Durst eines Menschen hinlänglich löschen kann.

15) NYPA fruticans. Staudenartige Sumpfpalme. Nipabaum. (Fr. von Wurmb Ordn. der Palmen in den Abh. der Gesellschaft in Batavia. B. I. S. 374. der deutschen Uebersetzung.)

Man findet diese Palmenart auf vielen molukkischen und philippinischen Inseln, in Celebes, Borneo, an der Nordküste von Ceram, in Siam, Pegu, und andern Gegenden in Ostindien, an wässerigten und morastigen Oertern. Sie wird auf malayisch *Nipa*, in Ternate *Bobo* und in Amboina *Paloan*, *Parera* und *Bulein* und auf holländisch *Heesteragtige Poelpalm* genennet. Aus den Fruchtkolben wird ebenfalls ein Saft gezogen, der aber noch schlechter ist als wie der Saguehrsaft (s. weiter unten) und aus welchem man eine schwache Art von Arack bereitet, welche *Nipa* oder *Kuyp* genennet wird. Die Kerne der Früchte, welche einen süßen, wässerigten, geilen Geschmack haben, werden so wie die vom Saguehrbaume mit Zucker eingemacht.

16) PINVS canadensis, foliis solitariis linearibus obtusiusculis submembranaceis. *Linn.* Spec. plant. *The Cluster Pine.* Fr. Baumier du Canada. — Die kanadische Tanne. Die weisse Pechtanne aus Newfoundland.

Aus den Zweigen der kanadischen Tanne bereiten die Franzosen in Kanada ein schmackhaftes und gesundes Bier, welches den Namen Tannenbier oder Tannensprossenbier (Fr. Sapinette, Epinette oder Espinette. Engl. *Spruce beer*) führet. Die grünen Zweige, an denen noch frische harzigte Zapfen von demselben Jahre sitzen, werden grob zerschnitten und in kupferne Kessel gethan, worinnen sie mit Wasser gekocht werden. Während des Kochens werden Weitzen, Roggen, Gerste oder türkischer Weitze, welche vorher braun geröstet worden sind, wie auch ein Paar geröstete Weitzenbrodte, hineingeschüttet, um dadurch dem Getränke eine braune Farbe, einen angenehmen Geschmack und nahrhafte Theile mitzutheilen. Ist das Wasser genugsam eingekocht, so nimmt man die Zweige heraus und seihet das gekochte Wasser durch; hierauf gießt man etwas Syrup hinzu, damit dieses Getränke gähren könne, und endlich schäumet man die aufsteigenden Unreinigkeiten davon ab. Nachdem es ausgegohren hat, fasset man es in Tonnen, oder in Flaschen, welche gut verstopfet werden müssen. Dieses Bier kann sodann schon den folgenden Tag getrunken werden; es hält sich lange, wird nicht bald sauer, siehet braun und klar aus und ist ein sehr gesundes Getränke. — Kalm (s. Schwed. Abhandl. B. 13. S. S. 197.) glaubte zwar, es würde sich aus den Zweigen unserer europäischen Tanne (*Pinus Abies Linn.* Fr. Sapin commun des bois. Engl. *Fir-tree.*) ein eben so gutes Bier bereiten lassen; allein die Versuche, welche A Faxe (s. Neue schwed. Abhandl. B. I. S. 118.) damit anstellte, gaben ein Bier von schlechtem Geschmacke; es erreichte dieser leztere jedoch seinen Endzweck, da er zu diesem Behuf die Fichtenzweige (s. unten S. 491.) anwendete.

17) Pi-

17) PINVS Larix, foliis fasciculatis obtusis. *Linn.* Spec. plant. 1420. Engl. *Larch-tree.* Fr. Meléze des alpes. — Lerchenbaum. Lerchentanne.

Die Rinde und das äussere Holz dieses Baumes geben, wenn sie geritzt werden, ein flüßiges Harz von blasser Farbe; dieses macht daß in dergleichen Tannenwäldern leicht Entzündungen entstehen, wobey diese Bäume etliche Fuß hoch von der Erde bis auf das Mark von derjenigen Seite verbrennen, von welcher der Wind die Flammen zu treibet. Ist das Holz bis auf das Mark verbrannt, so tröpfelt aus dem innern Holz ein röthlichtes, trocknes Gummi, das weniger leimend ist als wie das arabische Gummi. Es hat solches einen harzigten Geschmack, ist im Wasser ganz auflöslich und in den Apotheken in Rußland unter dem nicht schicklichen Namen des Orenburgischen Gummi (*Gummi Orenburgense*) aufgenommen worden, da man demselben weit richtiger den Namen des Lerchenbaumgummi (*Gummi Laricis*) oder des Uralischen Gummi (*Gummi Vralense*) beylegen könnte. Den Woguleſen und andern russischen Nationen dient dieses Gummi zu einer Leckerspeise; es besitzt solches nährende und antiscorbutische Eigenschaften, und befestiget die Zähne. Rinder hat auch in Rußland von den Blätterbüschen im Frühlinge diejenige Art von Manna gesammlet, welche in Frankreich unter dem Namen *Manna laricina* (Manne de Briançon) bekannt ist. Allein der Saft, aus dem sie entstehet, verdickt sich auf den Uralischen Gebirgen selten und wird bald vom Regen abgespühlet. (*Pallas* Flora Rossica, Vol. I. P. I. pag. 2.). — Nach Gmelins Berichte (*Flora sibirica*) bedienen sich diejenigen Leute, welche auf den Zobelfang ausgeschickt werden, des zwi-

schen der Rinde und dem Holze befindlichen, saftigen und süssen Basts, um damit aus Roggenmehle einen Sauerteig zu verfertigen, den sie zur Bereitung eines säuerlichten Getränkes anwenden, welches sie so wie das in Rußland aus Roggenmehle bereitete, Quaas nennen.

18) PINVS syluestris, foliis geminis, primordialibus solitariis glabris. *Linn.* Spec. plant. 1418. — *Wild Pine tree. Manured Pine-tree. Scotch Fir.* — Fr. Pin sauvage d'Europe. Daille. — Fichte. Wilde Fichte. Fichtenbaum. Föhre. Kienbaum. Kiefer.

Die Lappländer und Delekarlier, auch einige russische Nationen, bereiten aus der zarten und innern Rinde dieses Baums, in Ermangelung anderer Nahrungsmittel ein Brod, welches sie Bärkbrod, das ist Rindenbrod, nennen und wovon sie bisweilen das ganze Jahr hindurch leben. Sie suchen zu diesem Behuf die Stämme solcher Bäume aus, welche am wenigsten Harz enthalten, ziehen die Rinde davon ab, rösten solche gelinde, und mahlen sie zu Mehle. Dieses Mehl muß jedoch vorher mit kochendem Wasser ausgelaugt und mit etwas Getreidemehl versezt werden, ehe es gebacken werden kann. Es genießen dieses Brod nicht nur die ärmsten, sondern auch bemittelte Leute, damit ihnen nicht diese Speise im Nothfalle zu viele Beschwerden verursache. Einige loben zwar den Geschmack dieses Brods, allein es ist doch ganz unschmackhaft und holzigt.

Der Bast oder Splint von dieser und andern Arten dieser Gattung, welcher süß, saftig und gallertartig ist, wird in Schweden und nach Pallas Berichte (Flor. roſſica. I. p. 6.) auch in einigen russischen Ländern frisch und roh von Kindern und gemeinen Leuten

häufig

häufig zur Stillung des Durſts gegeſſen. Sie löſen nehmlich, wenn die Jahrſchößlinge des Baums einen halben bis ganzen Zoll lang ſind, im Frühling die äuſſere Rinde von dem Baum rings herum ab, und ziehen ſie davon wie eine Haut ab und ſchälen alsdenn den Splint mit einem Meſſer. Man ißt ihn friſch, weil er ſonſt zähe, harzigt und unſchmackhaft wird; er enthält ein in Waſſer aufgelößtes Harz oder einen Balſam, welcher nicht ſcharf iſt, kein Purgieren erreget und den Magen nicht beſchweret, der aber ein ſtarkes urintreibendes Mittel iſt. — Aus den zarten einer Viertelelle langen Zeigen, von denen die äuſſern Enden ihres vielen Harzes wegen abgeſchnitten wurden, erhielt A. Faxe (ſ. die neuen ſchwediſchen Abhandl. B. I. S. 118) ohne Zuſatz von Hopfen ein gutes trinkbares Fichtenbier, welches ſich gut hielt. Dieſer Verfaſſer bereitete ſodann aus den Fichtenzweigen ein Extrakt, aus welchem auf Seereiſen leicht mit Waſſer und Syrup ein gutes Getränk gemacht werden kann, das zwar mit den nährenden Kräften des aus Getreide bereiteten Bieres nicht zu vergleichen iſt, das aber doch ſeiner antiſcorbutiſchen Eigenſchaften wegen groſſen Vortheil ſchaffen kann. In ſolchen Jahren, wenn Mangel am Getreide iſt, könnten auch in unſern Gegenden die Zweige dieſes Baums zum Bierbrauen gebraucht, oder ſtatt derſelben der Wachholderſtrauch dazu genommen werden. — Die in Pohlen an den Gränzen von Preuſſen wohnenden Juden brennen aus der jungen Tannenzapfen einen Branntewein von einem angenehmen Geſchmack. (Bock's Naturg. von Preuſſen B. III. S. 221.).

19) SACVERVS pinnatus. (Jr. von Wurmb Ordnung der Palmen in den Abhandlungen der Geſellſchaft in Batavia. B. I. S. 374. der deut-

deutſchen Ueberſetz.) Gefiederte Saguehrpalme.

Man findet dieſe Palmenart auf der Oſtküſte von Java, auf den molukkiſchen Inſeln, und beſonders häufig auf Celebes und in Amboina. Sie wächſet in ſchattigten und feuchten Gegenden. Die Malayen nennen dieſen Baum *Gomuto* oder *Gamuto*, zu Ternate *Sebo*, in Banda *Nawa*, in Java *Labang* und *Aren*, und in Macaſar *Iuro*. Die Früchte deſſelben haben ohngefähr die Gröſſe und Geſtalt einer Miſpel; es enthält jede zwo oder drey kleine länglichte Nüße, welche unter einer ſchwarzen Schaale ein weiſſes Mark haben. Die Nüſſe ſo wohl als die halbreifen Früchte werden von den Chineſern mit Zucker eingemacht und ſodann ſind ſie ſchmackhaft zu eßen. Die ganz reifen Früchte aber haben ein ſaftiges Fleiſch von einer ätzenden ſehr ſchädlichen Eigenſchaft. Um den Saft aus der Saguehrpalme zu ziehen, wird der Stengel der Blumenkolbe gedrückt, geklopft und zerquetſcht, bis die Blumen anfangen zu verwelken; hernach ſchneidet man den Blumenbüſchel ab und hängt an den zurückgelaſſenen Stumpf ein Gefäß, in welches der Saft hineintröpfelt. Dieſer Saft, welcher ebenfalls *Saguer* genennt wird, iſt anfangs hell, etwas dick, und von Farbe und Geſchmack wie der friſche Traubenmoſt; wenn er aber eine Zeitlang ſtehet, ſo wird er trübe, weißlicht und ein wenig ſcharf. Man hält den Genuß deſſelben, ſo lange als er friſch iſt, für ungeſund; überläßt man ihn aber der Gährung, wobey Kräuter von verſchiedenen Eigenſchaften hinzuſezt werden, ſo bekömmt er ein herbes und bitteres Getränk, das zum gewöhnlichen Gebrauch dienet, aber auch leicht berauſchet und nur ſtarken und viel arbeitenden Leuten bekömmt; ſchwächliche oder ſolche Perſonen die den Genuß

nutz dieſes Weins mißbrauchen, werden cacheltiſch und bekommen Blutflüſſe, die Waſſerſucht oder eine Lähmung, welche die Indianer *Beriberi* nennen. In Java bereitet man aus dem beſagten Safte einen ſchwarzen Zucker, welcher gemeiniglich mit der aus dem Zuckerrohr verfertigten Moſcovade vermiſcht und damit zu einem Syrup gekocht wird, den die Europäer in Java zum Brauen eines Bieres gebrauchen. Die Chineſer kaufen den Saguehrſaft in Amboina ein und machen mit einem Zuſatz von andern Dingen einen Arrack daraus. Giebt der Saguehrbaum aus Alter keinen Saft mehr, ſo wird er umgehauen und aus dem Marke deſſelben, welches faſerigt und holzigt iſt, ein Mehl, ſo wie aus dem Sagobaum bereitet, das jedoch ein ſchlechtes Brod von einem säuerlichten und ſchimmlichten Geruch giebt. In Borneo macht man aus dieſem Mehle, runde Körner, welche von vielen für ächte Sagogrütze gehalten werden. Man nennt ſelbige **Borneo-Sago**. (Siehe Linné Pflanzenſyſtem durch **Panzern** B. I. S. 160 f.).

20) SALVIA pomifera, foliis lanceolato-ovatis integris crenulatis, floribus ſpicatis, calycibus obtuſis. *Linn.* Spec. pl. 34. — **Aepfeltragende Salbey.**

Dieſe Salbeyart iſt in Candien einheimiſch. Ihr Geruch kömmt mit dem Geruch der gemeinen überein, hat aber auch etwas vom Lavendel an ſich. An den Stengeln dieſer Salbey wächſet, wie **Tournefort** bemerket, öfters eine Art von Galläpfeln, die durch den Stich eines gewiſſen Inſekts verurſacht werden; dieſe Aepfel ſind ohngefähr zwey drittel Zoll dick, rund, fleiſchigt, von aſchgrauer Farbe und auswendig etwas

wolligt

wolligt. Da solche einen angenehmen Geschmack haben, so sammlet man sie und verkauft sie auf den Märkten; die dasigen Einwohner eßen sie zum Brod und zu andern Speisen.

21) TILIA europaea. *Linn.* Gemeine Linde. s. oben S. 418.

22) TILLANDSIA vtriculata, culmo paniculato. *Linn.* Spec. plant. 409. — Fr. Tillande à bourse. — Schlauchartige Tillandsie.

Es ist dieses eine Schmarozerpflanze, welche in Westindien wächset. Die langen Blätter derselben sehen den Aloe- oder Ananasblättern ähnlich, und es umfassen dieselben einander so, daß sie eine Art von Schlauch ausmachen, in dem sich das Regenwasser in grosser Menge sammlet und darinnen gut erhält. Dieses Wasser dient wie Dampier berichtet und selbst erfahren hat, Reisenden zur Löschung des Durst und zur Erquickung.

23) VLMVS campestris, foliis duplicato-serratis, basi inaequalibus *Linn.* Sp. plant. 327. — *Elm tree.* Fr. Orme, Ormeau, Ormille. Europäischer Ulmbaum. Feldulmbaum. Rüster.

In Norwegen wird die Rinde von diesem in ganz Europa wachsenden Baum abgestreift, getrocknet, zu Pulver zerrieben, und mit Getreidemehl vermischt zu Brod gebacken, welches eine angenehmen und süßen Geschmack haben soll, und dem aus der Fichtenrinde bereiteten Brodte vorgezogen wird.

24) WIN-

24) WINTERANIA Canella, *Linn.* Syst. Veg. pl. 369. Canelle alba. Fr. Ecorce de Canelle des boutiques. Caryocostine. Weisser Zimmtbaum. Zimmtwinteranie. Weisser Kanell.

Dieser Baum, dessen Rinde, Blätter und Früchte einen starken Geruch und scharfen gewürzhaften Geschmack haben, wächset in Jamaika, Carolina, Domingo, Cuba, und auf den meisten westindischen Inseln. Der weiße Kanell ist die innere Rinde, von welcher man die äussere, dünne, rauhe Rinde abgeschälet und im Schatten getrocknet hat; er ist weißlicht, zusammengerollt, einer Linie dick, zerbrechlich an der innern Seite glatt, an der äusserlichen aber gelblicht und ein wenig runzlicht; die Amerikaner brauchen denselben häufig zum Würzen des Fleisches. — Von dieser ist die wahre Wintersche Rinde oder magellanische Rinde (*Drymis Winteri*, pedunculis aggregatis terminalibus, pistillis quatuor. *L.* Suppl. pl. 269. Cortex Winteranus oder magellanicus. Engl. *Winter's bark.* Fr. Canelle de Winter) verschieden. Sie ist dick, siehet äußerlich glatt und aschfärbig, innwendig aber faserigt und braun aus, hat einen sehr scharfen, stechenden und brennenden Geschmack, ist aber weniger bitter und nicht so sehr gewürzhaft als wie der weisse Kanell. In Ansehung des Geruchs kömmt sie der Cascarillenrinde sehr nahe und sie wird ihrer antiscorbutischen Eigenschaften wegen von den Aerzten sehr geschätzt. Sie wächset vorzüglich auf den magellanischen Inseln.

25) SALIX alba, foliis lanceolatis acuminatis serratis utrinque pubescentibus: serraturis infimis glandulosis. *Linn.* Spec. pl. 1449. *White Wil-*

Willow tree. Fr. Osier commun des Vanniers. Weisse Weide. Gemeine Weide. Baumweide.

Die Rinde dieser Weide ist getrocknet und zu Pulver gerieben, in theuren Zeiten mit unter das Brod gebacken worden. Der Baum giebt im May viel Wasser; manchmal erhält man auch eine Art Manna von derselben, besonders in Frankreich. Die Morgenländer bereiten aus den Blumenkätzchen verschiedener Weiden ein wohlriechendes Wasser, das sie in hitzigen Krankheiten gebrauchen. (S. Vicat Mat. med. B. II. S. 229).

Zwölftes Hauptſtück.

Eßbare Schwämme.

1) Agaricus campeſtris, Gemeiner Champignon.
2) Agaricus equeſtris. Bleicher unten gelber Blätterſchwamm.
3) Agaricus Georgii. Mayſchwamm.
4) Agaricus integer. Täubling.
—— —— extinctorius. Weiſſer kegelförmiger Blätterſchwamm.
—— —— fragilis. Zerbrechlicher Blätterſchwamm.
5) Agaricus lactifluus. Milchigter Blätterſchwamm.
—— —— Kremlings. Grünlichter Blätterſchwamm.
6) Agaricus mammoſus. Brüſtiger Blätterſchwamm.
7) Agaricus muſcarius. Fliegenſchwamm.
8) Agaricus piperatus. Pfefferſchwamm.
9) Agaricus caeſareus. Kayſerling.
10) Agaricus caryophyllaeus. Nägelſchwämmchen.
11) Agaricus candidus. Weißlichter Täubling.
12) Agaricus mutabilis. Stockſchwamm.
13) Agaricus aggregatus. Eichhaaſe.
14) Boletus bouinus. Kühpilz.
15) Boletus viſcidus. Klebrigter Löcherſchwamm.
16) Boletus luteus. Kieferpilz.
17) Bole-

17) Boletus bulboſus, Steinpilz.
18) Boletus ramoſiſſimus. Eichhaaſe. Schneepilz.
19) Boletus rufus. Rother Kühpilz.
20) Heluella Mitra. Stockmorchel.
—— —— ramoſa. Ziegenbart.
21) Hydnum imbricatum. Schuppigter Stachelſchwamm.
22) Hydnum repandum. Stoppelpilz.
23) Clauaria coralloides. Kleiner Ziegenbart.
—— —— faſtigiata. Bocksbart.
24) Lycoperdon Bouiſta. Boviſt.

1) AGARICVS campeſtris. *Linn.* Gemeiner Champignon. S. Th. 1. S. 580.

Die Champignons werden roh und ungebrühet in Butter oder Baumöl gebraten oder in Kochwein mit Salz und Gewürzen gekocht. Auch legt man ſolche, wenn ſie gewaſchen und gebrühet ſind auf einen mit Papier bedeckten Roſt und ſezt ſodann etwas Butter, Salz, Pfeffer, Muskaten und geriebnes Brod darüber. Am häufigſten findet man die Champignons in den Ragouts, gedörrt, gedämpft, gebacken und auf andere Arten zugerichtet. Die gröſſern Champignons füllet man und macht davon ein beſonderes Gerüht mit Sahne und der obern Rinde des Brods, wovon die Crume weggenommen worden iſt, welches ein Champignonbrod genennet wird. Man bäckt auch Torten daraus. — Um dieſe Blätterſchwämme friſch zu haben, werden dieſelben in den Gärten auf beſondern Miſtbeeten gezogen. — Ob es gleich in Island viele eßbare Schwämme giebt, ſo werden ſie daſelbſt

daſelbſt nicht gerne gegeſſen, ohnerachtet die Isländer an Nahrungsmitteln ſo ſehr Mangel leiden. Bey der Zubereitung dieſes Schwammes und anderer wirft man daſelbſt den Fuß und den äuſſerſten dünnen Rand des Hutes weg, die Blätter aber und der oberſte Theils des Hutes werden zurückbehalten. Der Hut wird in reinem warmen Waſſer abgewaſchen und hierauf mit ein wenig von gegohrnen, mit Waſſer verdünnten Molken, gekocht. Von den Molken nimmt man nicht mehr dazu als die Schwämme, welche unter dem Kochen geſtoſſen oder gehackt werden, an ſich ziehen können. Man ſezt ſodann etwas Butter oder geſtoſſenen Pfeffer hinzu. Dieſe Zurichtung hat einen guten Geſchmack und iſt nicht ungeſund, wenn man die Schwämme zu rechter Zeit ſammlet und dabey die nöthige Vorſicht gebraucht (Olaffen B. II. S. 30).

2) AGARICVS equeſtris, ſtipitatus, pileo pallido; diſco ſtellatim luteo, lamellis ſulphureis. *Linn.* Spec. plant. 1642. — Bleicher unten gelber Blätterſchwamm. Abreitzchen. Ritterſchwamm.

Dieſer Blätterſchwamm wächſet auf Wieſen und in Wäldern. Er hat einen erhabnen, bleichen, in der Mitte gelben Hut, und ſchwefelgelbe Blätter. Bisweilen iſt er auch oben dunkelroth und am Rande gekräuſelt. Er hat einen wäſſerichten und ſcharfen Geſchmack. In Preußen wird er gegeſſen, nachdem man ihn vorher gekocht, die Brühe weggegoſſen, und mit gekochten Zwiebeln, Pfeffer und Butter angerichtet hat (ſ. Bock's Naturgeſch. von Preuſſen B. III. S. 622).

3) AGARICVS Georgii, ſtipitatus, pileo flavo convexo; lamellis albis. *Linn.* Spec. plant.

17) Boletus bulboſus, Steinpilz.
18) Boletus ramoſiſſimus. Eichhaaſe. Schneepilz.
19) Boletus rufus. Rother Kühpilz.
20) Heluella Mitra. Stockmorchel.
—— —— ramoſa. Ziegenbart.
21) Hydnum imbricatum. Schuppigter Stachelſchwamm.
22) Hydnum repandum. Stoppelpilz.
23) Clauaria coralloides. Kleiner Ziegenbart.
—— —— faſtigiata. Bocksbart.
24) Lycoperdon Bouiſta. Boviſt.

1) AGARICVS campeſtris. *Linn.* Gemeiner Champignon. S. Th. 1. S. 580.

Die Champignons werden roh und ungebrühet in Butter oder Baumöl gebraten oder in Kochwein mit Salz und Gewürzen gekocht. Auch legt man ſolche, wenn ſie gewaſchen und gebrühet ſind auf einen mit Papier bedeckten Roſt und ſezt ſodann etwas Butter, Salz, Pfeffer, Muskaten und geriebnes Brod darüber. Am häufigſten findet man die Champignons in den Ragouts, gedörrt, gedämpft, gebacken und auf andere Arten zugerichtet. Die gröſſern Champignons füllet man und macht davon ein beſonderes Gerücht mit Sahne und der obern Rinde des Brods, wovon die Crume weggenommen worden iſt, welches ein Champignonbrod genennet wird. Man bäckt auch Torten daraus. — Um dieſe Blätterſchwämme friſch zu haben, werden dieſelben in den Gärten auf beſondern Miſtbeeten gezogen. — Ob es gleich in Island viele eßbare Schwämme giebt, ſo werden ſie daſelbſt

daselbst nicht gerne gegessen, ohnerachtet die Isländer an Nahrungsmitteln so sehr Mangel leiden. Bey der Zubereitung dieses Schwammes und anderer wirft man daselbst den Fuß und den äussersten dünnen Rand des Hutes weg, die Blätter aber und der oberste Theils des Hutes werden zurückbehalten. Der Hut wird in reinem warmen Wasser abgewaschen und hierauf mit ein wenig von gegohrnen, mit Wasser verdünnten Molken, gekocht. Von den Molken nimmt man nicht mehr dazu als die Schwämme, welche unter dem Kochen gestossen oder gehackt werden, an sich ziehen können. Man sezt sodann etwas Butter oder gestossenen Pfeffer hinzu. Diese Zurichtung hat einen guten Geschmack und ist nicht ungesund, wenn man die Schwämme zu rechter Zeit sammlet und dabey die nöthige Vorsicht gebraucht (Olaffen B. II. S. 30).

2) AGARICVS equestris, stipitatus, pileo pallido; disco stellatim luteo, lamellis sulphureis. *Linn.* Spec. plant. 1642. — Bleicher unten gelber Blätterschwamm. Abreizchen. Ritterschwamm.

Dieser Blätterschwamm wächset auf Wiesen und in Wäldern. Er hat einen erhabnen, bleichen, in der Mitte gelben Hut, und schwefelgelbe Blätter. Bisweilen ist er auch oben dunkelroth und am Rande gekräuselt. Er hat einen wässerichten und scharfen Geschmack. In Preußen wird er gegessen, nachdem man ihn vorher gekocht, die Brühe weggegossen, und mit gekochten Zwiebeln, Pfeffer und Butter angerichtet hat (s. Bock's Naturgesch. von Preussen B. III. S. 622).

3) AGARICVS Georgii, stipitatus, pileo flauo conuexo; lamellis albis. *Linn.* Spec. plant.

1642. Weiſſer Blätterſchwamm. Mayſchwamm. Weißling.

Dieſe Art hat viele Aehnlichkeit mit dem gemeinen Champignon (*Agar. campeſtris Linn.*). Man findet dieſelbe in Wäldern und hochliegenden Triften im May. Der Hut dieſes Schwammes iſt gewölbt, oberwärts und unterwärts weiß, der Rand deſſelben rauh, geſtreift und gelblicht und der Stiel ſtark, kurz und haarigt. Der Hut wird oberwärts gelblicht oder bräunlicht, die Blätter aber bleiben weiß. Gleditſch hält ihn für eine Spielart des gemeinen Champignons, und er wird ſo wie dieſer lezlere gegeſſen.

4) AGARICVS integer, ſtipitatus, lamellis omnibus magnitudine aequalibus. *Linn.* Spec. pl. 1640. Rother unten weiſſer Blätterſchwamm. Täubling. Lackrother Täubling.

Dieſe Art hat einen ſchwammartigen, ſchwachen Geruch und einen ſüßlichten faden Geſchmack; das Fleiſch derſelben iſt etwas hart, jedoch zart. Sie iſt entweder von rother, violetter, weiſſer oder grüner Farbe. Man kocht den Täubling in Bayern und Niederöſterreich mit Butter, Salz, Pfeffer und Peterſilie. Wenn er alt wird, ſo bekömmt er leicht Würmer. Man findet ihn im Herbſt häufig in Wäldern. — Es giebt auch einen giftigen Schwamm dieſer Art (Agaricus emeticus *Schaeff.* tab. 15 et 16. Speytäubling oder Speyteufel), der dem äuſſerlichen Anſehen, Geſtalt und Farbe mit der eßbaren Art völlig übereinkömmt, ſich aber durch einen häßlichen Geruch, einen ſcharfen faſt ätzenden Geſchmack und ein ſchwammigtes, lockeres und löcherichtes Fleiſch von dem vorhergehenden unterſcheidet. Er wächſet zugleich

gleich mit unter den eßbaren, und ein einziger giftiger verurſacht, wenn er zugleich mit den guten gekocht wird, Erbrechen und andere ſchlimme Zufälle (ſ. auch Krapf Beſchr. der in Unteröſtreich wachſenden Schwämme. Heft. I. S. 5. 9.) — Die Ruſſen eſſen ebenfalls dieſen Schwamm, nachdem ſie ihn getrocknet haben, (Pallas Reiſe B. I. S. 30.) ſo wie auch den kirſchſchneuzenähnlichen oder weiſſen kegelförmigen (*Ag. extinctorius Linn.*) und den zerbrechlichen Blätterſchwamm (*Ag. fragilis Linn.*). Ueberhaupt ſammlet ſich das Landvolk in Rußland eine große Menge Schwämme zum Wintervorrath und zur Faſtenſpeiſe, und trocknet ſelbige oder ſalzt ſie ein; ja ſie genießen ſie noch alsdann ohne Schaden, wenn ſie ſchon wurmſtichig ſind und bald in Fäulniß übergehen. Sie eſſen ſie blos mit Salz, oder höchſtens mit Oel geſotten, oder nur mit etwas Salz, verkehret auf die Kohlen geſetzt und halb gar gebraten, ohne den geringſten Schaden davon zu empfinden.

5) AGARICVS lactifluus, ſtipitatus, pileo plano carneo lacteſcente, lamellis ruffis, ſtipite longo carneo. *Linn.* Spec. plant. 1641. Milchigter Blätterſchwamm. Breitling, Brätling.

Dieſe Art, welche an dem weiſſen, ſüſſen, nicht ſcharfen milchigten Safte, den ſie enthält, leicht zu erkennen iſt, findet man in Wäldern. Sie hat einen langen Stiel und einen platten in der Mitte vertieften Hut; die Blätter derſelben ſind feuergelb, oder fleiſchfärbig, oder gelbbräunlicht. Dieſer Schwamm fault nicht leicht, ſondern er wird vielmehr zähe und lederartig. Man zieht ihn ſeines guten Geſchmacks wegen vielen andern vor, er hat aber ein hartes Fleiſch und iſt daher ſchwer

zu verdauen. Wenn man ihn in Butter mit Petersilie schmort, so wird er sehr gallertartig und schmackhaft. — Eine Abänderung dieser Art scheint der grünlichte Blätterschwamm, Grünling, Kremling, Kohlentäubling, grüner Breitling oder Bratling (*Agaricus Kremlingo*) zu seyn, welcher ebenfalls einen milchähnlichen Saft ohne Schärfe enthält und eßbar ist. Sein Hut ist kräuselförmig, am Rande gestreift, und von grüner, weißgrünlichter oder weisser Farbe. Die Blätter oder Fächer auf der untern Seite sind weiß; der Stiel hat einen Ring, welcher aber bald vergehet und unterwärts knollig wird. — Hierher gehören auch Schäffers rother und blauer Täubling. (*Ag. ruber* und *Cyanoxanthus* tab. 81 et 82.)

6) AGARICVS mammosus, stipitatus, pileo convexo, acuminato griseo, lamellis convexis griseis crenatis, stipite nudo. *Linn.* Sp. plant. 1642. Brüstiger Blätterschwamm. Dornschwamm. Kleiner Mouceron. Rainschwamm.

Dieser Schwamm kömmt in Gestalt kleiner, runder, gelbbrauner Erbsen, mit ziemlich langen dünnen Stielen aus der Erde; wenn er sich mehr ausbreitet, so bekömmt sein Hut die Gestalt eines stumpfen Kegels wie eine kleine Nuß und endlich wird der Hut platt, sodann aber ist das Fleisch desselben schon von kleinen Würmern angefressen. Seine Haut ist glatt, von bräunlichter oder weißbräunlichter Farbe und bey feuchtem Wetter fettig anzufühlen. Es haben diese Schwämme in Rücksicht auf ihre Grösse ziemlich viel festes Fleisch und einen angenehmen Geruch. Die Blätter auf der untern Seite sind flach, schmal, zähe

einzeln, sie laufen gegen den Stiel spitziger zu und lassen sich nicht vom Hute trennen. Man findet sie vorzüglich im Herbste auf grossen Grasplätzen und Rainen. Sie sind mühsam zu suchen, klein, aber sehr schmackhaft und lassen sich gut aufheben; beym Pflücken löset man nur den Hut von dem magern Stiele ab. Man schmort sie in Butter, oder sezt sie zu Ragouts frisch oder getrocknet hinzu. Die Grösse, Gestalt und Farbe des Huts dieser Art ist vielen Abänderungen unterworfen. — Eine Abänderung davon ist klebrigt, mit einem halb kugelrunden, roth und weißgefleckten Hute, unterwärts weiß und ruhet auf einem dünnen, gelben und nach unten zu ganz braunen Stiele, welcher vorzüglich angenehm riecht und schmeckt. Eine andere Varietät ist grau, mit einem runden Hute und unterwärts nebst dem Stiele weiß.

7) AGARICVS muscarius, stipitatus, lamellis dimidiatis solitariis, stipite voluato; apice dilatato, basi ouato. *Linn.* Spec. plant. 1640.
Fliegenschwamm. Mückenschwamm.

Der Fliegenschwamm besitzt giftige Eigenschaften; sein Geschmack ist scharf und sein Geruch widrig und stinkend. Man findet ihn im August und September häufig in Wäldern. Die Kamtschadalen bereiten nach Krascheninikow's Berichte, aus diesem Schwamm und dem schmalblättrigen Weidrich (*Epilobium angustifolium Linn.*) ein Getränk, das in geringer Menge getrunken aufheitert und in stärkerer Trunkenheit, Erschütterungen der Nerven und Zittern verursacht. Die Vornehmen trinken es daselbst; die gemeinen Leute oder Knechte, welche den Urin derer, die dieses Getränk genossen haben, trinken, werden ebenfalls berauscht. Auch der Genuß der Schwämme selbst

bringt eine Trunkenheit zuwege; indeſſen ſind drey oder vier ſolche Schwämme ohne ſchlimme Folgen zu vertragen. Die Franzoſen ſollen ſie ebenfalls eſſen. (Vicat Mat. med. B. II. S. 291).

8) AGARICVS piperatus, ſtipitatus, pileo planiuſculo lacteſcente: margine deflexo, lamellis incarnato-pallidis. *Linn.* Spec. plant. 1641. — Pfefferſchwamm. Weiſſer Pfifferling. Bitterling. Bitterer Täubling. Händiger Täubling.

Der Hut dieſes Schwammes iſt flach, weiß und giebt einen milchigten Saft; die Blätter ſind fleiſchfärbig, ſchmal und dicht beyſammenſtehend, einige davon ſind bisweilen getheilt. Der Stiel iſt dick, voll, überall weiß und ebenfalls milchigt. Der fleiſchigte Theil dieſes Schwammes iſt mit einem ſcharfen, beynahe ätzenden Safte erfüllt, welcher auch nach dem Trocknen ſcharf bleibt und ſafrangelb wird. Demohngeachtet ißt man ihn in Preußen ſo wie auch in Rußland, wo man ihn in groſſen Tonnen ſammlet und bis zur Faſtenzeit aufbehält. In Preußen wächſet er in der Nähe von Hagebuchen und Eichen. — Der Herbſtling, welcher ebenfalls in Preußen wächſet und ſich nur durch ſeinen etwas gelindern Geſchmack von dem vorigen unterſcheiden ſoll, gehöret ohne Zweifel zu dieſer Art. (ſ. Bock's Nat. von Preußen B. III. S. 619).

9) AGARICVS caeſareus *Schaeff.* III. n. 135. Der Kayſerling. Herrnpilz.

Der Hut dieſes Schwammes iſt dunkel goldgelb, die Blätter ſind lebhaft zitronengelb. Der Stiel, die Saamenbecke und der Ring ſind ebenfalls gelblich.

Man

Man findet ihn zu Anfang des Sommers und Herbstes auf Heyden, in Fichtenwäldern und andern trocknen und erhabnen waldigten Gegenden. Er ist an Schönheit der Farbe und Vortreflichkeit des Geschmacks einer der vorzüglichsten Erdschwämme. Er wächset auch bey Leipzig auf dem Bienitz.

10) AGARICVS caryophyllaeus *Schaeff.* Nägelschwämmchen. Dürrbein. (Mattuschka Enumer. stirp. in Silesia sponte nascent. p. 330.)

Man findet diesen eßbaren und gewürzhaftriechenden Blätterschwamm im Julius und August einzeln und haufenweise in den Wäldern in Schlesien und in Bayern. Er hat einen erhabnen, gelben, in der Mitte erhöheten Hut, und einen gefalteten Rand. Die Blätter sind von einer hellen Zimmtfarbe, und sein Stiel ist rund, dünne, voll, gelblicht und an der Grundfläche schwächer.

Mattuschka führet noch (a. a. O. S. 333) zwey andere eßbare Blätterschwämme an, welche in Schlesien wachsen. 1) Der Gelbreiske, Goldreiske, Grünling wächset im September und October in Wäldern. Er ist fleischigt, hat einer etwas platten, schmutzig gelben Hut, dessen Ränder verdrehet und zerrissen sind; die Blätter sind safrangelb, dick, ästig und kraus und der Stiel ist dicht, cylindrisch und gelblicht. — 2) Das Kochmändel findet man im Herbst in Fichten- und Tannenwäldern. Der Huf desselben ist platt und in der Mitte braunröthlicht; die Blätter sind schmal und fleischigt und der Stiel ist röhrigt und von gleicher Farbe.

11) AGARICVS candidus *Schaeff.* III. n. 113. Der weißlichte Täubling. Fr. Columberres.

Der Hut dieſes Schwammes iſt etwas gelblich weiß und haarigt ſchuppicht; die Blätter und der Stiel ſind weiß. Er wächſet im Herbſt in Wäldern. So lange als dieſer Schwamm jung und friſch iſt, ſo iſt er eßbar und ſein Genuß unſchädlich, und ſein Stiel iſt voll; wird er aber alt, ſo wird die markigte Subſtanz des Stiels ſchlaff, porös und dem Marke des Hollunderſtrauchs ähnlich; endlich wird der Stiel hohl und ſodann kann der Schwamm nicht mehr gegeſſen werden.

12) AGARICVS mutabilis *Schaeff.* Tom. I. tab. 9. Stockſchwamm.

Die Farbe des Huts fällt vom Gelben in das Ziegelfärbige; die Blätter ſind hellbraun; der Stiel über dem Ringe ſchmuzigweiß, untenher bräunlicht. Man findet ihn im Herbſt in Gärten, an den Zäunen und auf alten Holzſtöcken.

13) AGARICVS aggregatus *Schaeff.* Tom. IV. t. 305. 306. Eichhaaſe.

Es iſt dieſes ein eßbarer, äſtiger, voller, fleiſchigter, ſehr veränderlicher Schwamm, mit einem anfangs kugelichten, hernach flachen, faſt allezeit ungeſtalteten braunen Hute, welcher auf verſchiedene Art gekraußt, geſpalten und gebogen iſt; er hat runde oder gedrückte, oft hin und wieder geſtrichelte Stiele oder Aeſte. Die Blätter ſind äſtig und röthlich; der Stiel iſt bräunlicht weiß. Man findet ihn zu Ende des Sommers an den Stämmen und Wurzeln der Bäume unter dem Mooſe. In Bayern nennt man ihn Eichhaaſe.

14) BOLETVS bouinus, ſtipitatus, pileo glabro puluinato, marginato, poris compoſitis, acutis;

acutis; porulis angulatis breuiuſculis. *Linn.* Spec. plant. 1646. Kühpilz. Graſepilz. Bilsling. Glatter Löcherſchwamm.

Es giebt ſehr viele Abänderungen dieſer Art, welche auf Wieſen und in Wäldern im Julius und Auguſt wächſet. Nach einigen Schriftſtellern iſt der Kühpilz eßbar, von einem ſchwachen Geruch und guten Geſchmack und er wird gemeiniglich getrocknet und als ein Gewürz zu Saucen und Suppen zugeſezt; nach andern aber iſt ſolcher von einer härtern und zähern Beſchaffenheit als andere Pilze und nicht eßbar.

15) BOLETVS viſcidus, ſtipitatus, pileo pulvinato viſcido, poris teretibus conuexis immerſis diſtinctis, ſtipite lacero. *Linn.* Spec. plant. 1646. Klebrigter Löcherſchwamm.

Dieſe Art, welche in Wäldern wächſet, wird von den Ruſſen gegeſſen. — Der Espenwaldſchwamm, oder der Oſinowick der Ruſſen, hat die völlige Geſtalt des klebrigten Löcherſchwamms, nur daß er fleiſchigter, erhabner und trocken iſt. Er iſt ebenfalls eßbar. Sobald derſelbe abgebrochen und an die Luft hingelegt wird, oder auch wenn er auf dem Stiele zu reifen anfängt, ſo bekömmt er eine ſchmuzig blaue Farbe, welche ſich allmählig bis zur ſchönſten Ultramarinfarbe erhöhet; nach und nach verbleicht dieſe Farbe, wird grün und gehet nach vier und zwanzig Stunden in ein mattes unanſehnliches Blaugrün über (Pallas Reiſe B. I. S. 31).

16) BOLETVS luteus, ſtipitatus, pileo pulvinato ſubuiſcido, poris rotundatis conuexis flauiſſimis, ſtipite albido. *Linn.* Spec. plant. 1646. Kieferpilz. Schweinepilz. Gelber Löcherſchwamm.

Man

Man findet dieſe Art in Wäldern an ſumpfigten und ſchattigten Oertern im Auguſt und September. Die Oberfläche des Huts iſt, ſonderlich bey regnichtem Wetter klebricht. Der Stiel iſt cylinderartig, an der Grundfläche etwas dick und mit einer Saamendecke und einem bleibenden lederartigen Ringe verſehen. Er wird in Preuſſen häufig genoſſen, und in Rußland auch getrocknet und aufbewahret (Pallas Reiſe B. I. 31); in andern Ländern aber achtet man ihn wenig.

17) BOLETVS bulbosus *Schaeff.* T. II. tab. 134. n. 184. Steinpilz.

Der Steinpilz hat einen fleiſchigten erhabnen, oben röthlichten oder braunen Hut, der anfangs kugelförmig und nach dem Stiel zu angezogen iſt, ſodann aber platter und öfters von der Sonnenhitze gegittert zerriſſen und unten blaßzitronfarben oder ochergelb iſt. Die Röhrgen ſind eckigt, fein, weißlicht oder gelblicht. Der Stiel iſt ſehr dick, knotigt, ſchmutzig weiß oder erdfarben. Das Fleiſch iſt weiß und ſondert ſich leicht von den Röhrgen ab. Man findet dieſe Art im Auguſt und September in bergigten Wäldern, auf Viehtriften und auf Heyden. Dieſe Art gehört ebenfalls zum *Boletus bovinus Linn.* — Alle Sorten von Röhrpilzen werden von dem zahmen und wilden Vieh ſehr gerne gefreſſen; bey den Ochſen und Kühen verurſachen ſie aber viele Krankheiten, zumal wenn dieſe Schwämme bey naſſer Witterung, aber wenn ſie bereits verdorben ſind, von dem Vieh gefreſſen werden.

18) BOLETVS ramoſiſſimus *Schaeff.* Tom. II. n. 169. Der Eichhaaſe. Feißker. Schneepilz. (Mattuſchka, Enum. ſtirp. Sileſ. pag. 339).

Dieſer

Dieſer Schwamm iſt über und über ſaftig und beſtehet aus vielen fleiſchigten Lappen, welche Blätter vorſtellen, die verſchiedentlich eingeſchnitten ſind. Die obere Seite deſſelben iſt bräunlicht, oder erdfarbig, geſtreift, glatt und gegen die Mitte vertieft; die untere Seite iſt weißlicht und mit kleinen Löchern bis an die Stiele verſehen. Man findet ihn mit platten Stielen und halbrunden Hüten, und mit rundlichten Stielen und rundlichten in der Mitte vertieften Hüten. Er wächſet in den Wäldern an den Stämmen der Bäume, beſonders der alten Eichen, zu Anfang des Herbſtes.

19) BOLETVS rufus *Schaeff.* Tom. II. tab. 103. n. 162. Der rothe Kühpilz Rothköpfigte Bilzling, Herrnpilz, Rothkappe. (Matuſchka Enum. ſiirp. Sileſ. p. 387).

Es iſt dieſes ein einzeln wachſender Schwamm, deſſen Hut fleiſchigt, erhaben, glatt, anfangs eyrund, hellroth, mit einem gegen den Stiel angezognen Rande, hernach mehr platt und rothbraun iſt; der untere Theil des Huts iſt anfangs weißlicht, hernach bräunlicht, mit eckigten, kleinen, weißlichten Löchern, welche zuletzt ocherfärbig werden. Der Stiel iſt rauh, erdfärbig oder ſchmuzig weiß, und unten dicker. Das Fleiſch iſt weiß und ſondert ſich von den Röhrgen leicht ab. Er iſt zu Ende des Sommers in den Wäldern häufig anzutreffen. Matuſchka führet eine Abänderung mit roſtfarbigem oder grauem Hut an, welchen er Graukappe nennt. Beyde Sorten ſind ſehr ſchmackhaft und werden unter die Delikateſſen gerechnet. Sie ſcheinen zum *Boletus bovinus Linn.* zu gehören.

20) HELVELLA Mitra, pileo deflexo, adnato, lobato, difformi. *Linn.* Spec. pl. 1649.

Er-

Fr. Helvelle mitre. Falsemorchel. Stockmorchel. Mauache.

Diese eßbare Art, welche im Herbst nach lange anhaltendem Regenwetter auf Wiesen, um die Dörfer und Teiche, besonders auf faulem Holze einzelnt wächset, ist knorpelartig und zerbrechlich. Der Hut ist häutig, aufgeblasen, gefaltet, eckigt, runzlicht, oberwärts zwey- oder dreyspitzig und dunkelbraun. Der Stiel ist rund, oft gleichsam doppelt, oben dicker, weißlicht und hohl. Es giebt viele Abänderungen dieser Art, welche Schäffer als besondere Arten betrachtet; hierher gehören desselben *Elvela nigricans*, *Infula* und *Monacella*.

Auch der Ziegenbart (*Helvela ramosa Schaff.*) ist nach Matruschka (Enum. stirp. Silef. pag. 342) eßbar. Er findet sich im Herbst in den Wäldern an den Wurzeln der Bäume und wächset bisweilen zu einer sehr beträchtlichen Größe an. Sein Hut ist völlig ästig, blättrig, zerrissen und kraus; die einzelnen Blätter desselben sind vielspaltig, kraus, ungleich, weißlicht oder ganz lichtbraun. Der Stiel ist umgekehrt kegelförmig, dick, fleischigt, voll und von ächtbrauner Farbe.

21) HYDNVM imbricatum, stipitatum, pileo conuexo imbricato, *Linn.* Spec. plant. 1647. Fr. Hydnum à chapeau. Schuppigter Stachelschwamm. Braune Hirschzunge.

Der Hut dieser eßbaren Art, welche im Herbste in Tannen- und Fichtenwäldern gefunden wird, ist kreisförmig, fleischigt, erhaben, blaßbraun, öfters ver-

amstals

unstaltet, in der Mitte vertieft, mit erhabnen, zugespitzten, schwärzlichten Schuppen besetzt. Die Stacheln sind von lichtbrauner Farbe, sie sondern sich von dem weissen Fleische leicht ab und werden dunkel aschförmig. Der Stiel ist von der Farbe des Huts, rund, walzenförmig, etwas dick und am Ende knotigt.

22) HYDNVM repandum, stipitatum, pileo conuexo, laeui, flexuoso. *Linn.* Sp. pl. 1647. Hydnum rufescens et flauidum *Schaeff.* Der röthliche und gelblichte Stachelschwamm. Stoppelpilz. Weisser Süßling. (Marturschka a. a. O. S. 340.)

Diese Art, welche in Fichten- und Tannenwäldern wächset, ist ebenfalls eßbar. Der Hut ist fleischigt, von verschiedner Gestalt, flach erhaben, von röthlichter, fleischfärbiger, mennigrother auch gelblichter Farbe. Die Stacheln sind röthlichgrau, kurz und sondern sich nicht von dem Fleische ab. Der Stiel ist öfters verunstaltet, dick, unten knolligt, blaßröthlicht oder fleischfarben.

23) CLAVARIA coralloides, ramis confertis, ramosissimis, inaequalibus *Linn.* Spec. plant. 1652. Clauaria flaua *Schaeff.* Fr. Galimole. Barbe de chevre. Korallenschwamm. Gelber Korallenschwamm. Gelber Geißbart. Kleiner Ziegenbart. Händelschwamm.

Dieser Schwamm, welcher im Herbst in dicken Wäldern wächset, ist nach Beschaffenheit des Alters, von der Grösse eines Eyes bis einer Faust groß. Sein Stiel ist kurz, dicht, rundlicht, weiß und glatt. Er hat keinen Hut, sondern der Stiel verlängert sich in nen rundlichten, gelblichten, mit vielen Aesten besez-

ten

ten Stamm. Die Aeste und Zweige sind dicht, zerbrechlich, fast zweyspitzig, aufrecht stehend, verschiedentlich getheilt, weißlicht oder gelblicht; die lezten Zweige sind kurz und stumpf. Die Substanz der jungen Schwämme siehet gelblicht, die bey den ältern aber weißlicht aus. Der Korallenschwamm hat einen den frischen Rüben ähnlichen Geschmack; beym Kauen wird er weich und fast ganz aufgelöset, wobey im Munde einige Schärfe und Bitterkeit zurückbleibt. Man bereitet diesen schmackhaften, nährenden und vielleicht gesunden Schwamm so wie den Reizker (*Agaricus deliciosus Linn.*) zu. Man gießt ihn zuvor mit Wasser auf, welches wieder abgegossen wird, und sodann kocht man ihn mit Butter, Salz, Peterstlie und Basilikum eine halbe Stunde lang und richtet ihn endlich mit Sahne und frischen Eyern zu. (*Bergii mat. med. p. 868.*) — Der Waldkeulenschwamm oder Bocksbart (*Clauaria fastigiata Linn.*) kömmt dem Korallenschwamm an Geschmack fast gleich und er wird wie dieser zubereitet und gegessen.

24) LYCOPERDON Bouista, subrotundum: lacerato-dehiscens. *Linn.* Sp. pl. 1693. *Puff-ball. Dusty Mushroom.* Fr. Velle de Loup. Bovist.

Die Italiäner essen den jungen Bovist und sogar die grosse Spielart, welche auf den Alpen wächset. Er wird in kleine Stücken geschnitten, gebraten und mit Salz und Oel gegessen. —

Erſtes Regiſter

welches die lateiniſchen Namen der Pflanzen nach dem Linné und andern ſyſtematiſchen Schriftſtellern enthält.

A.

Acanthus edulis. *Forskaol* II. 108.

Acer campeſtre II. 476. Negundo ebend. Platanoides eb. Pſeudo-Platanus 475. rubrum 474. ſacharinum 474.

Achillea Millefolium II. 148. Ptarmica II. 92.

Achras mammoſa II. 336, Sapota I. 419.

Achyrantes aſpera et lappacea II. 109.

Acorus Calamus II. 30.

Adanſonia digitata II. 337.

Adenanthera pauonina II. 351

Adianthum pedatum I. 192.

Adoxa moſchatellina II. 235.

Aegopodium Podagraria II. 109. 217.

Aeſchynomene grandiflora II. 217.

Aeſculus Hippocaſtanum II. 445.

Agaricus aggregatus *Schaeff.* II. 506. caeſareus *Sch.* II. 504. campeſtris I. 580. II. 498. candidus *Sch.* II. 505. caryophyllaeus *Sch.* II. 505. Chanterellus I. 582. cinamomeus I. 584. Cyanoxanthus *Sch.* II. 502. delicioſus I. 583. emeticus *Sch.* II. 500. equeſtris II. 499. extinctorius II. 501. fragilis II. 501. Georgii II. 499. integer II. 500. Kremlinga *Sch.* II. 502. lactifluus II. 501. mammoſus II. 502. muſcarius II. 503. mutabilis *Sch.* II. 506. piperatus II. 504. pratenſis I. 581. ruber *Sch.* II. 502. violaceus I. 585.

Agaue americana II. 109.

Agroſtemma Githago II. 374.

Alisma Plantago aquatica II. 30.

Allium altaicum *Pallas.* II. 32. Ampelopraſum II. 31. anguloſum II. 31. aſcalonicum I. 32. II. 213. carinatum II. 148. Cepa I. 30. 132. II. 32. fiſtuloſum II. 33. multibulboſum *Iacquin* II. 34. oleraceum I. 133. Porrum I. 196. ſatiuum II. 82. Schoenopraſum I. 132. II. 34. Scorodopraſum I. 33. vineale II. 149. vrſinum II. 148.

Alpinia aromatica *Aublet* II. 374.
Alſine media I. 134.
Alſtonia theaeformis II. 149.
Amaranthus Blitum II. 110. 375. caudatus II. 374. flauus II. 111. liuidus II. 110. oleraceus I. 169. ſanguineus II. 111. ſpinoſus II. 110. triſtis eben. viridis ebend.
Ambellania acida *Aublet.* II. 235.
Ammi maius II. 375.
Amomum anguſtifolium *Sonnerat* II. 376. Cardamomum II. 375. Grana Paradiſi II. 376. Zerumbet I. 30. Zingiber I. 29.
Amygdalus communis I. 553. Nana II. 447. Perſica. I. 329. 342.
Anacardium occidentale I. 555. orientale I. 559.
Anchuſa officinalis II. 111.
Andropogon Schoenanthus II. 35.
Anethum arabicum II. 378. azoricum I. 74. Foeniculum I. 74. 171. graueolens II. 377.
Angelica archangelica I. 75. II. 62. ſylueſtris I. 76.
Annona africana II. 237. longifolia *Aublet* II. 239. mucoſa I. 265. muricata I. 263. paludoſa *Aubl.* II. 238. paluſtris II. 236. punctata *Aubl.* II. 238. reticulata I. 264. ſquamoſa I. 265. triloba II. 237.
Antidesma alexiteria II. 239.
Antirrhinum maius II. 378.
Aphanes aruenſis II. 150.
Aphyteia Hydnora II. 240.
Apium decumbens *Banks* II. 111. graueolens I. 81. II. 62. Petroſelinum I. 34. 131. ſapidum *Banks.* II. 111.
Apocynum reticulatum II. 111.
Aponogeton diſtachyon II. 36.
Aralia racemoſa II. 241.
Arbutus alpina I. 229. Vnedo I. 230. Vua vrſi I. 228.
Arctium Lappa I. 76.
Areca Catechu I. 114. oleracea I. 111.
Arrachis hypogaea I. 475.
Artemiſia Abrotanum II. 150. Abſinthium II. 151. annua II. 152. Dracunculus I. 133. maritima II. 152. pontica II. 151. vulgaris II. 152.
Astocarpus inciſus *Forſt.* I. 595. integrifolius *Forſt.* I. 596.
Arum arboreſcens II. 81. Colocaſia I. 2. 533. eſculentum I. 4. 170. macrorhizon II. 5. maculatum II. 3. 62. peregrinum I. 5. ſagittifolium I. 6. virginicum II. 4.
Arundo Bambos I. 116. II. 379. phragmites II. 5.
Aſarum canadenſe II. 36. europaeum II. 431.
Aſclepias lactifera II. 37. ſyriaca I. 78.

Aſparagus albus II. 92. officinalis I. 73. II. 97. ſarmentoſus II. 37.
Aſperula odorata II. 153.
Aſphodelus luteus II. 5. 81. ramoſus II. 6.
Aſplenium Ruta muraria I. 192.
Aſter Tripolium I. 199.
Athamanta Ceruaria II. 38. cretenſis II. 37. Meum II. 38. Oreoſelinum I. 192. II. 153. ſicula II. 35.
Atractylis cancellata II. 218.
Atriplex Halimus II. 97. haſtata II. 111. hortenſis I. 170. portulacoides II. 154.
Auena elatior II. 423. fatua II. 424. nuda I. 518. II. 424. orientalis *Schreber.* II. 424. ſatiua I. 517. II. 425.
Auerrhoa acida I. 422. Bilimbi I. 421. Carambola 420.
Auicennia tomentoſa I. 558.
Azalea indica II. 400.

B.

Bactris maior *Iacquin* II. 452. minor *Iacq.* II. 451.
Baſella alba, lucida, rubra II. 112.
Bauhinia coccinea *Koenig* II. 351.
Beſaria reſinoſa II. 468.
Begonia obliqua II. 154.
Bellis perennis II. 112.
Berberis vulgaris I. 231.
Beta Cicla I. 37. II. 62. maritima II. 77. rubra I. 36. vulgaris I. 36. 197. II. 62.
Betonica officinalis II. 154.
Betula alba II. 476. lenta et nigra II. 477.
Bixa Orellana II. 379.
Blakea triplineruia II. 242.
Blitum capitatum et virgatum II. 242.
Boletus bouinus II. 506. 508. bulboſus *Schaeffer.* II. 508. luteus II. 507. ramoſiſſimus *Sch.* II. 508. rufus *Sch.* II. 509. viſcidus II. 507.
Bombax pentandrum II. 380.
Bontia germinans I. 559.
Borago officinalis I. 138.
Boraſſus flabellifer II. 477.
Braſſica Eruca I. 546. II. 155. Erucaſtrum II. 155. Napus I. 173. II. 381. oleracea et eius varietates I. 118. II. 113. ſeq. Rapa I. 37. 119. II. 117. violacea II. 117.
Bromelia Acanga I. 270. Ananas I. 266. Karatas I. 269. Pinguin I. 270.
Bromus inermis II. 381. ſecalinus ebend.
Bryonia alba II. 97. cordifolia II. 120.
Bubon macedonicum II. 39.
Bunias Cakile II. 155. orientalis II. 82. 156. ſpinoſa II. 155.
Bunium Bulbocaſtanum I. 35.
Buphthalmum ſalicifolium II. 156.
Butomus vmbellatus II. 39.

C.

Cacalia Ficoides I. 156. ſonchifolia II. 120.
Cacao guianenſis *Aubles* II. 447. ſatiua et ſylueſtris *Aubl.* II. 449.
Cachrys Libanotis II. 6.
Cactus cochinillifer I. 272. II. 244. Ficus indica II. 244. heptagonus ebend. mammillaris II. 243. Melocactus ebend. Opuntia I. 271. Pitajaya II. 244. triangularis I. 272.
Calamus Rotang II. 98. 449.
Calendula officinalis I. 213.
Calla paluſtris I. 6.
Calligonum polygonoides II. 449.
Calophyllum Calaba II. 315.
Caltha paluſtris I. 214.
Calycanthus floridus II. 479.
Cambogia Gutta II. 338.
Camellia japonica I. 191. II. 156. Saſanqua *Thunberg* II. 156.
Campanula alpina II. 157. Cerulcaria II. 41. heterophylla ebend. latifolia II. 40. liliifolia eb. Medium II. 41. Pentagonia I. 82. perſicifolia II. 158. Rapunculus I. 39. Rapunculoides II. 40. Speculum Veneris II. 41. Trachelium eb.
Canarium commune II. 315.
Cannabis ſatiua II. 382.
Capparis ſpinoſa I. 215.
Capraria biflora I. 191.
Capſicum annuum I. 273. baccatum I. 276. groſſum eb. minimum *Miller.* I. 273.
Cardamine amara II. 158. graeca II. 158. hirſuta II. 159. impatiens II. 158. paruiflora II. 158. pratenſis I. 163. II. 158.
Cardioſpermum Halicacabum II. 202.
Carduus criſpus II. 82. eriophorus II. 218. lanceolatus II. 82. Marianus I. 84. II. 42. paluſtris II. 82. ſerratuloides II. 41. tuberoſus II. 42.
Carex arenaria II. 7.
Carica Papaya I. 276. Poſopoſa I. 279.
Carlina acaulis I. 218.
Carolinea Princeps II. 338.
Carthamus lanatus I. 217. tinctorius I. 216. II. 229.
Carum Carui I. 41.
Caryocar nuciferum II 450.
Caryophyllus aromaticus II. 219.
Caryota vrens II. 100.
Caſſia alata I. 405. emarginata I. 495. Fiſtula I. 494. Sophera II. 120. Tora II. 202.
Caſſine corymboſa *Miller* II. 150. Peragua I. 191. II. 159.
Caſſytha filiformis II. 83.
Caucalis Daucoides II. 83. grandiflora II. 160. leptophylla ebend.

Cauto-

Chaſtothus americanus I. 191. II. 160.
Celoſia argentea et criſtata II. 120.
Celtis auſtralis II. 316.
Centaurea acaulis II. 43. alpina II. 221. Behen I. 89. II. 43. Centaurium II. 43.
Ceratonia Siliqua I. 495.
Cerbera Manghas II. 203.
Cercis canadenſis I. 221. Siliquaſtrum I. 220.
Chaerophyllum bulboſum II. 44. ſylueſtre II. 45. temulum ebend.
Chamaerops humilis II. 98. 317.
Chenopodium album I. 86. II. 121. ambroſioides I. 392. II. 160. Bonus Henricus I. 85. 175. maritimum II. 160. Quinoa? II. 383. rubrum I. 86. viride et vrbicum ebend.
Chryſanthemum indicum II. 281. Leucanthemum II. 161.
Chryſobalanus Icaco I. 374.
Chryſophyllum argenteum I. 281. Cainito I. 279. glabrum I. 281.
Cicer arietinum I. 476.
Cichorium Endiuia I. 137. Intybus II. 46. 222.
Cineraria glauca II. 121.
Ciſſus quadrangularis II. 121.
Citrus Aurantium I. 283. Decumanus I. 284. japonica *Thunb.* II. 245. medica I. 282.
Clauſtria coralloides II. 511. faſtigiata II. 512.
Clematis hexapetala II. 161. Vitalba II. 104.
Cleome dodecandra, pentaphylla et viſcoſa II. 161.
Clitoria ternatea II. 122.
Cnicus Acarna II. 48. cernuus I. 84. oleraceus. I. 175. ſpinoſiſſimus II. 47.
Coccoloba excoriata I. 376. pubeſcens ebend. punctata I. 377. vuifera I. 375.
Cochlearia Armoracia I. 40. Coronopus II. 162. danica I. 139. II. 122. officinalis I. 135.
Cocos butyracea II. 451. guineenſis ebend. nucifera I. 562.
Coffea arabica I. 497. occidentalis I. 498.
Coix Lacryma Iobi I. 525.
Commelina bengalenſis II. 122.
Conuallaria multiflora II. 8. Polygonatum II. 7. japonica *Thunberg* II. 48. verticillata II. 8.
Conuolvulus Batatas I. 7. edulis *Thunb.* II. 48. Medium II. 123. reptans ebend. Sepium II. 48. Soldanella I. 87.
Conyza balſamifera II. 162. chinenſis ebend. cinerea II. 109. pubigera II. 123.
Copaifera officinalis II. 352.
Corchorus aeſtuans, I. 176. capſularis I. 177. olitorius I. 175.

Cordia Myxa I. 377. Sebeſtena I. 378.
Coriandrum ſativum II. 383.
Cornus maſcula I. 345. ſuecica II 245.
Corylus Auellana I. 560. Colurna I. 562.
Corypha vmbraculifera I. 379.
Coſtus arabicus II. 49.
Couma guianenſis *Aubles* II. 245.
Crambe maritima I. 177. tataria *Lacquin* II. 24.
Craniolaria annua II. 49.
Crataegus Aria I. 233. II. 247. Azarolus II. 247. coccinea ebend. Crus-galli ebend. Oxyacantha II. 162. 246. tomentoſa II. 247. torminalis I. 234.
Crataeua Marmelos I. 288. Tapia II. 248.
Crepis ſibirica II. 83.
Creſcentia Cujete II. 248.
Crithmum maritimum I. 198.
Crocus ſatiuus II. 222.
Crotalaria retuſa II. 223.
Croton balſamiferum II. 163. variegatum II. 214.
Cucubalus Behen I. 87.
Cucumis acutangulus II. 339. anguinus et Anguria eb. Chate I. 406. Conomon *Thunberg* II. 340. Dudaim II. 341. flexuoſus I. 411. Melo I. 401. ſatiuus I. 407.
Cucurbita Citrullus I. 413. Lagenaria I. 412. Melopepo I. 416. Pepo I. 415. II. 101. verrucoſa I. 416.
Cuminum Cyminum II. 384.
Curcuma longa et rotunda II. 50.
Cycas caffra *Thunberg* II. 483. circinalis I. 121. II. 453. reuoluuta *Thunb.* II. 317.
Cyclamen europaeum, II. 51.
Cynara Cardunculus I. 83. 219. Scolymus I. 219.
Cynometra cauliflora II. 353.
Cynoſurus coracanus I. 526.
Cyperus eſculentus I. 42. longus II. 51, Papyrus I. 120.
Cytiſus Cajan I. 499.

D.

Dacridium cupreſſinum *Banks* II. 163.
Datura ſtramonium II. 404.
Daucus Carota I. 43. II. 51. 62. Gingidium I. 44. Visnaga II. 53.
Dillenia indica II. 249.
Dioſcorea aculeata II. 9. alata et bulbifera I. 10. II. 10. japonica *Thunberg* II. 10. oppoſitifolia II. 9. pentaphylla II. 8. ſatiua I. 9. triphylla II. 8. villoſa II. 10.
Dioſpyros Kaki *Thunb.* II. 341. Lotus I. 289. virginiana I. 290.
Dolichos bulboſus II. 53. Catiang II. 354. enſiformis II. 356. Lablab. II. 354. liguo-

lignoſus II. 357. polyſtachyos II. 357. ſinenſis II. 354. Soja I. 478. tetragonolobus II. 356. unguiculatus II. 355. vrens I. 248.
Dracocephalum moldauica II. 164
Dracontium polyphyllum II. 53.
Drymis Winteri II. 495.
Duranta Elliſia II. 312.
Durio Zibethinus II. 342.
Duroia Eriopila II. 343.

E.

Echinophora ſpinoſa II. 54.
Elaeocarpus ſerrata II. 319.
Elais guineenſis I. 380.
Elymus arenarius II. 384.
Empetrum album II. 251. nigrum II. 250.
Ephedra diſtachya II. 251. monoſtachya II. 164. 251.
Epidendrum Vanilla I. 500. II. 358.
Epilobium anguſtifolium I. 89. latifolium I. 90. tetragonum II. 124.
Erica purpurafcens II. 251. vulgaris II. 165.
Erum Ervilia II. 359. Lens I. 481.
Eryngium campeſtre II. 54. 102. maritimum I. 44.
Eryſimum Alliaria I. 139. Barbarea I. 140. officinale I. 142. 546.
Erythronium Dens canis II. 55.
Eugenia acutangula II. 203. Iambos I. 382. malaccenſis I. 384. Pſeudo-Pſidium I. 384. racemoſa II. 203. vniflora I. 384.
Euphorbia hirta II. 83. mauritanica II. 481.

F.

Fagara piperita II. 481.
Fagus Caſtanea I. 566. pumila I. 567. ſylvatica II. 453.
Ferula Aſa foetida II. 481.
Feſtuca fluitans I. 527. II. 385.
Ficus aſpera *Forſter.* II. 254. bengalenſis II. 252. Benjamina ebend. Carica I. 291. Granatum *Forſt.* II. 254. pumila II. 253. racemoſa II. 253. ſcabra *Forſt.* II. 254. ſeptica *Forſt.* ebend. Sycomorus I. 298.
Fragaria Veſca I. 192. 235. *ſeq.* ſterilis I. 239.
Fucus digitatus I. 143. eſculentus I. 143. II. 204. muricatus *Gmelin.* II. 205. natans II. 206. palmatus I. 143. II. 206. pinnatifidus II. 205. ſaccharinus I. 142.
Fumaria bulboſa II. 55.

G.

Galium Aparine II. 386.
Garcinia Mangoſtana I. 299. celebica I. 300.

Gaultheria procumbens I. 191.
Genipa americana II. 254.
Gentiana lutea et punctata II. 56
Geoffroya ſpinoſa II. 320.
Geranium triſte II. 10.
Geum vrbanum II. 56.
Ginko biloba I. 592.
Glaux maritima II. 124.
Glecoma hederacea II. 165.
Gleditſia inermis II. 476. triacanthos II. 360.
Globba vuiformis II. 255.
Glycine Apios II. 11. ſubterranea II. 360.
Glycyrrhiza aſpera *Pallas* II. 166. glabra II. 77. hirſuta II. 200.
Gnetum Gnemon II. 454.
Gomphraena globoſa II. 166.
Goſſypium arboreum II. 125.
Grewia aſiatica, microcos et orientalis II. 255.
Grias cauliflora I. 384.
Guilandina Moringa I. 46.

H.

Haleſia tetraptera II. 387.
Hamamelis virginiana II. 455.
Haſſelquiſtia aegyptiaca II. 57
Hedyſarum Alhagi II. 482. alpinum II. 57. vmbellatum II. 125.
Helianthus annuus I. 221. ſtrumoſus II. 57. tuberoſus I. 47.
Heliconia Bihai II. 256.
Heracleum angustifolium II. 85. Panaces ebend. ſibiricum II. 86. Sphondylium II. 84.
Heluella Infula *Schaeff.* II. 510. Mitra II. 509. Monacella, nigricans et ramoſa *Schaeff.* II. 510.
Hibiſcus Abelmoſchus II. 387. eſculentus I. 590. Sabdariffa II. 167. ſuratenſis II. 168.
Hippophaë rhamnoides II. 256.
Holcus bicolor II. 388. halepenſis ebend. ſaccharatus I. 530. II. 388. Sorghum I. 529. ſpicatus II. 388.
Hordeum coeleſte II. 434. diſtichon I. 520. II. 434. hexaſtichon I. 521. II. 434. vulgare I. 519. II. 426. Zeocriton I. 521. II. 434.
Havenia dulcis *Thunb.* II. 86.
Humulus Lupulus I. 90.
Hydnora africana *Thunb.* II. 240.
Hydnum imbricatum II. 510. repandum II. 511.
Hydrocotyle aſiatica II. 125.
Hymenaea Courbaril I. 502. II. 126.
Hyoſcyamus phyſaloides II. 388.
Hypochaeris maculata I. 144.
Hyſſopus officinalis I. 200.

I.

Iambolifera pedunculata II. 320.

Iatropha Curcas I. 570. Manihot I. 12. 178. multifida I. 571.
Ilex aſiatica II. 313.
Illecebrum ſeſſile II. 126.
Illicium aniſatum II. 389. floridanum II. 390.
Impetatoria Oſtruthium II. 58. 87.
Inocarpus edulis *Forſter* II. 455.
Inula crithmoides I. 198. Helenium II. 58.
Iris edulis II. 59. Siſyrinchium II. 59.
Iſatis tinctoria II. 390.
Iuglans alba II. 455. Hiccory *Kalm* II. 456. nigra I. 569. regia I. 568. II. 458.
Iuncus campeſtris II. 223.
Iuniperus communis I. 240. II 256. Oxycedrus I. 242.
Ixia bulbifera I. 50. chinenſis I. 48. crocata I. 49.
Ixora alba et coccinea II. 257.

K.

Kaempferia Galanga II. 60. rotunda II. 61.

L.

Lactuca ſatiua I. 145. II. 160. Scariola II. 171.
Lamium album et purpureum II. 126.
Lantana annua II. 257. Camara II. 204.
Lapſana communis II. 127.
Laſerpitium Siler II. 391. trilobum II. 87.
Lathyrus Cicera II. 362. Clymenum II. 362. pratenſis II. 361. ſatiuus II. 361. ſylueſtris II. 362. tuberoſus I. 50.
Lauandula Spica II. 224.
Laurus Camphora II. 321. Caſſia II. 485. Cinamomum II. 483. nobilis II. 173. Pecurim II. 459. Perſea I. 385. Saſſafras II. 173.
Lecythis grandiflora *Aubl.* II. 460. maior vel Ollaria II. 459.
Ledum paluſtre II. 175.
Leontodon bulboſum II. 61. Taraxacum I. 146. II. 61. tuberoſum II. 61.
Lepidium latifolium II. 175. ſatiuum I. 147. 546. virginicum I. 148.
Licania incana *Aublet* II. 321.
Lichen eſculentus II. 207. islandicus ebend. niualis II. 209. probolcideus et pulmonarius II. 210. velleus II. 211.
Liguſticum Leuiſticum II. 87. ſcoticum II. 127.
Lilium bulbiferum II. 62. camtſchatenſe I. 65. candidum II. 63. Martagon I. 64. Pomponium II. 63.
Limonia acidiſſima II. 257. aurantifolia *Houttuyn* II. 258.
Linnaea borealis II. 224.
Linum vſitatiſſimum II. 391.

Litchi chinenſis *Sonnerat.* II. 322.
Lolium temulentum II. 392.
Lotus edulis I. 482. tetragonolobus I. 483.
Lupinus albus I. 484. varius I. 485.
Lycium barbarum II. 176.
Lycoperdon Tuber I. 588. Bouiſta II. 512.
Lyſimachia vulgaris II. 88.

M.

Malpighia glabra I. 310. punicifolia, vrens, verbaſcifolia I. 311.
Malua criſpa II. 128. rotundifolia I. 178. ſylueſtris et verticillata II. 129.
Mammea americana et aſiatica I. 308.
Mangifera indica I. 387.
Maranta Allouia *Aublet* II. 64. Galanga II. 65. humilis *Aublet* II. 64.
Matricaria Parthenium II. 176.
Malaleuca Scoparia II. 177.
Melampyrum aruenſe et pratenſe II. 393.
Melaſtoma acinodendron II. 262. agreſtis *Aublet* II. 261. arboreſcens *Aubl.* II. 260. aſpera II. 263. elegans *Aubl.* II. 262. flaueſcens. *Aubl.* II. 261. groſſularioides II. 262. hirta II. 263. malabathrica II. 263. rubra *Aubl.* II. 259. ſpicata *Aubl.* II. 261. ſuccoſa *Aubl.* II. 259.
Melianthus maior II. 224.
Meliçocca biiuga II. 323.
Meliſſa Calamintha II. 178. officinalis II. 177.
Melothria pendula I. 417.
Memecylon capitellatum II. 178.
Mentha criſpa II. 178. gentilis, Piperita et Pulegium II. 179. ſatiua I. 149.
Menyanthes indica II. 65. nymphoides II. 128. trifoliata II. 180.
Mercurialis annua et perennis II. 129.
Meſembryanthemum edule II. 263. geniculiflorum II. 393.
Meſpilus Amelanchier et Chamaemeſpilus II. 264. germanica I. 307. iaponica *Thunberg* II. 264.
Meſua ferrea II. 225.
Michelia Champaca II. 461.
Milium effuſum II. 394.
Mimoſa fagifolia et Inga II. 362. nilotica II. 485. ſcandens II. 362. Senegal II. 486.
Mimulus luteus II. 180.
Mimuſops Elengi II. 324.
Mirabilis dichotoma II. 65.
Mollugo oppoſitifolia II. 181.
Moluccella laeuis II. 181.
Momordica Balſamina et Charantia II. 343. Luffa et pedata II. 344. trifoliata II. 130.
Monarda clinopodia II. 182. didyma et fiſtuloſa II. 181.

Morinda citrifolia et Royoc II. 265.
Morus indica II. 266. nigra I. 301. papyrifera II. 266. rubra I. 301. II. 267. tatarica II. 267. tinctoria II. 266.
Moutabea guianenſis *Aublet* II. 267.
Muntingia Calabura II. 268.
Muſa paradiſiaca I. 303. Sapientum I. 306. Troglodytarum I. 307.
Myagrum ſatiuum II. 394.
Myrica Gale I. 192. II. 182.
Myriſtica moſchata *Thunberg* II. 463. officinalis II. 461. tomentoſa *Thunb.* II. 463.
Myrtus caryophyllata II. 182. Pimenta II. 268. zeylanica II. 183.

N.

Nepenthes deſtillatoria II. 486.
Nepeta cataria et indica II. 184.
Nicotiana ruſtica II. 185. Tabacum II. 184.
Nigella aruenſis et damaſcena II. 396. ſatiua II. 394.
Nitraria Schoberi II. 324.
Nochotta oleracea *Gmel.* II. 363.
Nyctanthes arbor triſtis II. 225.
Nymphaea alba et lutea II. 66. Lotus I. 17. Nelumbo I. 531.
Nypa fruticans *Wurmb.* II. 487.

O.

Ochna Iabotapita II. 269.
Ocimum Baſilicum I. 200. criſpum *Thunb.* II. 185. minimum I. 200.
Oenothera biennis II. 67.
Olax zeylanica II. 185.
Olea europaea I. 346. II. 325.
Ononis aruenſis II. 102.
Onopordon Acanthium I. 92. 222.
Ophioglooſſum vulgatum et pendulum II. 186.
Orchis latifolia, maculata, maſcula, militaris, Morio, pyramidalis, ſambucina I. 53.
Origanum creticum II. 187. 226 heracleoticum I. 202. Maiorana. I. 202. Onites I. 203. vulgare II. 186.
Ornithogalum luteum et latifolium I. 65.
Orobanche maior II. 88.
Orobus niger II. 67. tuberoſus I. 52. II. 67.
Orontium aquaticum II. 68.
Oryza glutinoſa? II. 396. ſatiua I. 534. II. 396.
Osmunda Spicant II. 187. Zeylanica II. 188.
Oſyris japonica *Thunberg* II. 130.
Oxalis Acetoſella I. 150. corniculata I. 151. II. 188. ſtricta I. 151.

P.

Pachira aquatica *Aublet* II. 319.
Paeonia officinalis II. 12.62.
Palma oleoſa *Miller* I. 381.
Panicum Crus corui et Crus galli II. 401. germanicum *Miller*. I. 538. glaucum II. 400. hirtellum II. 401. italicum I. 537. miliaceum I. 536. ſanguinale II. 399. verticillatum et viride II. 400.
Papauer orientale II. 403. Rhoeas II. 131. ſomniferum II. 401.
Parinari campeſtris et montana *Aublet* II. 464.
Paſſiflora incarnata II. 272. laurifolia I. 312. maliformis I. 311. pedata II. 271. quadrangularis II. 270. ſerratifolia II. 272. tiliaefolia II. 271.
Paſtinaca ſatiua I. 55. II. 62.
Peganum Harmala II. 403.
Pekea butyroſa et tuberculoſa *Aublet*. II. 465.
Periploca eſculenta II. 131.
Phalaris bulboſa I. 539. canarienſis I. 538.
Phallus eſculentus I. 589.
Phaſeolus Max I. 125. II. 365. *Mungo* II. 365. radiatus II. 364. vulgaris I. 485.
Phleum nodoſum et pratenſe II. 68.
Phlomis tuberoſa II. 68.
Phoenix dactylifera I. 388.
Phyllanthus emblica II. 327.
Phyſalis Alkekengi II. 272. Ananas? II. 272. peruuiana II. 273.
Phyteuma ſpicata II. 69.
Phytolacca decandra I. 179. octandra I. 180.
Picris echioides I. 204.
Pimpinella Aniſum II. 404. Saxifraga II. 188.
Pinguicula vulgaris II. 189.
Pinus Abies II. 488. canadenſis II. 487. Cembra II. 466. Larix II. 489. Pinea I. 572. ſylueſtris II. 490.
Piper Betele et Cubeba II. 307. longum II. 406. Malamiris II. 407. methyſticum *Forſter*. II. 69. nigrum II. 405. pellucidum II. 202. peltatum II. 273, Siriboa II. 273.
Piſtacia Lentiſcus II. 467. narbonenſis I. 575. trifolia II. 467. vera I. 573.
Piſum americanum I. 489. anuenſe II. 366. maritimum I. 490. Ochrus I. 489. II. 366. ſatiuum. I. 487.
Plantago Coronopus II. 190. maritima II. 189.
Plinia crocea II. 327. rubra II. 328.
Pluckenetia volubilis II. 131.
Poa abyſſinica I. 527. II. 408.
Podophyllum peltatum II. 273.
Polygonum aviculare II. 409. Biſtorta II. 12. Conuolvulus II. 408. dumetorum I. 24. orientale II. 410.

Fago-

Fagopyrum I. 539. frutescens II. 410. Hydropiper II. 226. orientale II. 410. sagittatum et scandens II. 409 tataricum II. 408. viuiparum II. 13.
Polypodium Filix mas et fragrans II. 190. medullare *Forsteri* II. 71.
Pontederia hastata et vaginalis II. 132.
Portulaca oleracea I. 125.
Potamogeton natans II. 71
Potentilla Anserina et argentea II. 71. 72, fruticosa et rupestris II. 206.
Poterium Sanguisorba I. 151.
Primula veris I. 152.
Prinos glaber I. 191.
Prunella vulgaris II. 191.
Prunus Armeniaca I. 348. aspera *Thunberg* II. 328. auium I. 351. II. 328. Cerasus I. 353. II. 329. domestica I. 359. insititia I. 370. Laurocerasus II. 191. Padus II. 329. fibirica I. 349. II. 330. spinosa II. 330. virginiana II. 331.
Psidium aromaticum *Aublet* II. 274 pomiferum I. 315. pyriferum I. 314.
Pteris aquilina II. 14 esculenta *Forster*. II. 72.
Pterococcus aphyllus *Pallas* II. 449.
Pulmonaria maritima II. 192.
Punica Granatum I. 422.
Pyrola rotundifolia II. 200.
Pyrus baccata II. 344. communis I. 424. Cydonia I. 472. japonica *Thunberg*. II. 345. Malus I. 457. II. 345. ninalis *Iaquin*. II. 346. Pollueria II. 347. salicifolia II. 347.

Q.

Quercus alba II. 411. Cerris II. 412. cuspidata *Thunb*. II. 410. Esculus I. 540. Ilex II. 411. molucca II. 410. Phellos I. 541. Prinus II. 411. Robur II. 412. Suber II. 411.

R.

Rademachia incisa I. 596.
Ranunculus acris et auricomus II. 132. bulbosus II. 72. Ficaria I. 181. II. 226. lanuginosus et repens II. 132. sceleratus II. 73.
Raphanus caudatus II. 366. gongylodes I. 57. Raphanistrum I. 546. II. 413. sativus I. 56. 182.
Rauenala madagascariensis. *Sonnerat* II. 275.
Rauensara aromatica *Sonnerat* II. 468.
Renealmia exaltata II. 275.
Rhamnus Iguaneus II. 332. Jujuba. I. 395. Lotus II. 33. Nepeca II. 332, theez-

xans I. 191. II. 193. Zizyphus I. 371.
Rheedia lateriflora II. 275.
Rheum compactum I. 95. palmatum II. 134. Rhaponticum I. 93. Ribes II. 89. vndulatum II. 89. 133.
Rhizophora caseolaris, cylindrica et gymnorhiza II. 414.
Rhodiola rosea II. 134.
Rhododendron dauricum II. 193.
Rhus Coriaria II. 276. 415. glabrum II. 276.
Ribes album I. 242. alpinum. I. 244. Cynosbati I. 245. Grossularia I. 245. nigrum I. 244. Oxyacantheides II. 277. reclinatum I. 245. II. 277. rubrum I. 242. Vua crispa II. 277.
Rindera tetraspis. *Pallas.* II. 134.
Robinia Caragana II. 367. Pseudo acacia II. 367.
Rosa canina I. 246. II. 102. centifolia I. 247. eglanteria I. 192. villosa I. 247.
Rosmarinus officinalis I. 205.
Rubus arcticus I. 192. 252. caesius I. 249. Chamaemorus I. 250. fruticosus I. 250. idaeus I. 448. moluccanus, occidentalis, odoratus, paruifolius I. 252. palmatus *Thunberg* II. 278. saxatilis I. 252. trifidus *Thunb.* II. 278.
Rumex Acetosa I. 154. II. 138. Acetosella, acutus, aquaticus, crispus, digynus II. 137. obtusifolius II. 138. Patientia II. 136. pulcher II. 137. sanguineus II. 138. scutatus I. 153. II. 136. spinosus II. 137.
Ruscus aculeatus II. 103.
Ruta graueolens II. 193.

S.

Saccharum officinarum I. 98.
Sagittaria sagittifolia I. 19. II. 15.
Saguerus pinnatus *Wurmb.* II. 491.
Salicornia europaea I. 156. 198. herbacea I. 156.
Salix alba II. 495.
Saluia glutinosa II. 194. 227. Horminum II. 194. officinalis I. 205. pomifera II. 493. pratensis II. 194. Sclarea I. 183. II. 194. Verbenaeca II. 194. verticillata II. 194.
Sambucus nigra II. 103.
Sanguisorba officinalis II. 195.
Sauuari glabra *Aublet* II. 468.
Satureja hortensis, montana, Thymbra I. 207.
Saxifraga crassifolia II. 195. 200. tridactylites II. 195.
Scandix Cerefolium I. 157. gilanica *Gmel.* II. 80. odorata I. 159. Pecten Veneris I. 159.
Schinus Areira et Molle II. 279.

Scirpus articulatus, maritimus et mucronatus II. 16.
Scolymus hiſpanicus II. 74. 223. maculatus II. 89.
Scorzonera graminifolia II. 74. hiſpanica I. 58. humilis I. 59 picroides I. 60. tuberoſa *Pallas* II. 80.
Scutellaria indica II. 195.
Secale cereale I. 522. II. 434.
Sedum Anacampſeros II. 196. reflexum I. 160. rupeſtre I. 61.
Selinum paluſtre II. 74.
Semecarpus Anacardium I. 559.
Sempervivum tectorum II. 196.
Senecio Iacobaea II. 138.
Seſamum indicum I. 544. orientale I. 542.
Seſuvium Portulacaſtrum II. 138.
Sideroxylon ſpinoſum II. 279
Sinapis alba I. 163. aruenſis I. 546. cernua *Thunberg* II. 415. nigra I. 544.
Siſon Ammi II. 416. Amomum II. 415.
Siſymbrium Amphibium I. 546. II. 75. Naſturtium I. 162. 546. Sophia I. 546. II. 75.
Sitodium altile *Parkinſ.* I. 596.
Sium anguſtifolium II. 197. nodiflorum I. 162. Siſarum I. 60. II. 62.
Sloanea dentata II. 469.
Smilax aſpera I. 126. China I. 75. 104. Pſeudo-China et Saſſaparilla I. 76.
Smyrnium Oluſatrum I. 96. perfoliatum I. 97.
Solanum aethiopicum II. 280. indicum II. 280. inſanum II. 281. Lycoperſicum I. 316. Melongena I. 318. II. 281. montanum II. 76. ſanctum I. 319. tuberoſum I. 20. II. 16.
Sonchus alpinus I. 106. oleraceus I. 108.
Sorbus aucuparia II. 281. domeſtica I. 320. hybrida II. 282.
Spartium ſcoparium et iuncum II. 227.
Spergula aruenſis II. 416. nodoſa II. 417.
Spiraea altaica *Pallas* II. 215. camtſchatica *Pallas* II. 214. chamaedryfolia *Pallas* II. 215. Filipendula II. 21. 62. hypericifolia I. 191. lacuigata II. 215. Vlmaria II. 89.
Spinacia oleracea I. 185.
Spondias dulcis *Forſter*. II. 333. lutea I. 396. Mombin *Iacquin* I. 396. Myrobalanus *Iacq.* I. 398. purpurea I. 398.
Stachys paluſtris II. 22. 77.
Stapelia incarnata II. 139.
Staphylaea pinnata II. 469.
Sterculia Balanghas II. 282. foetida II. 417.
Stilago Bunius II. 139.
Strychnos potatorum II. 282.

Symphytum officinale II. 139.

T.

Tacca pinnatifida *Forſter* II. 77.
Tamarindus indica I. 504.
Tamarix germanica II. 197. 200.
Tamus communis I. 107.
Tanacetum Balſamita I. 164. vulgare II. 198.
Taxus nucifera II. 470.
Terminalia Catappa et glabrata *Forſt.* II. 471.
Tetragonia cornuta *Forſt.* II. 140.
Teucrium Marum II. 198.
Thea bohea I. 186. viridis I. 187. II. 199.
Theobroma Cacao I. 575. II. 447. Guazuma I. 577.
Thlaspi aruenſe I. 546. Burſa paſtoris II. 417.
Thymus maſtichina et Serpyllum I. 210. vulgaris I. 209.
Tilia europaea II. 418.
Tillandſia vtriculata II. 494
Tinus occidentalis II. 282.
Tordylium peregrinum II. 200.
Tournefortia foetidiſſima II. 200.
Tragia mercurialis II. 204.
Tragopogon porrifolium I. 68. 108. pratenſe I. 67. 108. villoſum II. 77.
Trapa natans I. 577. II. 78.
Tremella Noſtoc II. 211.
Tribulus terreſtris II. 471.
Trifolium aruenſe II. 229. Lupinaſter II. 78. Melilotus caerulea II. 228. pratenſe II. 228. repens II. 90. 228.
Trigonella Foenum graecum II. 368. platycarpos II. 140.
Trillium erectum II. 78.
Triticum aeſtiuum I. 507. II. 438. compoſitum II. 442. hybernum I. 508. II. 438. leuiſſimum *Halleri* II. 493. monococcum I. 512. polonicum I. 511. repens II. 22. Spelta I. 512. turgidum I. 510.
Trollius europaeus II. 419.
Tropaeolum maius et minus I. 222. 223.
Trophis americana I. 321.
Tulipa Gesneriana I. 64. ſyluestris I. 65. II. 79.
Tuſſilago Farfara II. 140.
Typha anguſtifolia et latifolia II. 23.

V.

Vaccinium arctoſtaphylos II. 283. hiſpidum I. 257. Myrtillus I. 192. 253. Oxycoccos I. 256. Vitis idaea I. 192. 255. vliginoſum I. 255.
Valeriana Locuſta I. 165. Phu I. 165.
Varronia alba II. 472.
Verbena officinalis II. 79
Verbeſina Berualtea II. 201.

Vero-

Veronica Beccabunga I. 165. Chamaedrys I. 192. II. 201. officinalis I. 192. II. 201. maritima II. 201. proſtrata I. 192. II. 201. ſpuria II. 201.
Viburnum caſſinoides I. 191. prunifolium II. 284.
Vicia Cracca et dumetorum II. 369. Faba I. 491. narbonenſis, ſatiua, ſepium et ſyluatica II. 569.
Viola odorata II. 140. tricolor II. 141.
Viſcum album II. 90.
Vitex Agnus caſtus II. 419.
Vitis apyrena I. 322. laciniosa I. 327. vinifera I. 322. II. 284.
Vlex europaeus II. 201.
Vlmus campeſtris II. 141. 494. pumila II. 215.
Vlua compreſſa II. 212. Lactuca I. 166. II. 213. laciſſima II. 212. vmbilicalis II. 212.
Voyria roſea *Aublet* II. 24.
Vrtica dioica et vrens I. 193.
Vuularia amplexifolia II. 79.

W.

Waria Zeylanica I. 229. 420.
Winterania Canella II. 495.

X.

Ximenia americana II. 333.
Xylopia muricata II. 420.

Y.

Yucca glorioſa I. 22.

Z.

Zanonia indica II. 312.
Zea Mays I. 547. II. 90. 421.
Zizania aquatica I. 549. paluſtris II. 422.
Zygophyllum Fabago II. 229.

Zweytes Register

welches die engliſchen, franzöſiſchen, deutſchen und andern Namen enthält.

(Gleichlautende und gleich geſchriebene Namen in verſchiedenen Sprachen ſind nicht wiederhohlt.)

A.

Abavi II. 337.
Abdellani I. 406.
Abelmoſch II. 387.
Abrahamsapfel I. 460.
Abreizchen II. 499.
Abricotier I. 348.
Abſinthe commune et pontique II. 151.
Acacia II. 362. 367.
Acacia threethorned II. 360.
virginian common II. 367.
Acacia ägyptiſche wahre II. 485 falſche II. 367. javaniſche II. 476.
Acaja I. 396.
Acajou I. 555.
Acangà I. 270.
Acetum cercuſiae II. 434.
vini II. 311.
Ache I. 81. de montagne II. 87. des rochers II. 39.
Achillenkraut II. 92.
Achiote II. 379.
Achrasbaum I. 419.
Achyrante à tige droite II. 109.
Ackerbrombeeren I. 249. nordländiſche I. 252.
Ackerdiſtel II. 82.
Ackererbſe II. 366.
Ackerklee II. 228.
Ackerknoblauch II. 149.
Ackerkohl II. 413. gemeiner II. 127.
Ackerkümmel, ſchwarzer II. 374.
Ackerkuhweitzen II. 393.
Ackerneſſel II. 126.
Ackerrettig I. 546. II. 413.
Ackerringelblume I. 213.
Ackerſallat I. 165.
Ackerſauerampfer II. 137.
Ackerſchwarzkümmel II. 396.
Ackerſenf I. 546.
Ackerſpark II. 416.
Ackerveilchen II. 141.
Ackerzwiebel I. 65. gelbe I. 165.
Acorns II. 412.
Adamaram II. 471.
Adamsapfel I. 283 287.
Adamsfeige I. 298. 303.
Adam's needle I. 22.
Adanſonie gefingerte II. 337.
Adder's tongue II. 186.
Adenanthere II. 351.
Adlerbeere I. 234.
Adlersholz I. 378.
Adlerskraut II. 14.
Admirable (*Peche*) I. 337.
Admirable du Pérou II. 65.
Admiralſallat I. 171.
Adoxe II. 235
Aembilla II. 239.

Aep-

Aepfelfrüchte, eßbare I. 399 f. II. 335. f.
Aepfelmoſt I. 465.
Aepfelwein I. 466.
Aerter, graa I. 489.
Aeſchynomene II. 217.
Aeſculapie, milchreiche II. 37.
Affenbeeren II. 250.
Affenbrod II. 337.
Affenmangas I. 338.
Affodille gelbe II. 5. weiſſe II. 6.
Agave II. 109.
Aglaudau II. 325.
Agnel cheſte II. 419.
Agreſt II. 285.
Agreſtampfer I. 153.
Agrumen I. 285.
Aguacate I. 385.
Agul II. 482.
Ah mon Dieu (*Poire*) I. 451.
Ahahaska II. 84.
Ahib II. 455.
Ahya I. 29.
Ahorn II. 474. 476.
Ahornzucker II. 475.
Aiguille du berger I. 159.
Ail anguleux II. 31. des bois II. 149. commun II. 78. du Levant II. 31. d'ours II. 149. ſauvage I. 133. de vigne 149.
Ajone II. 201.
Airelle I. 253. grande I. 255.
Alant, wahrer II. 58.
Alantwein II. 59.
Albaniſcher Wein II. 294.
Alberge (*Peche*) I. 333.
Alcohol vini II. 286.
Ale engliſh, Yorkshire II. 433.
Ale-hoof II. 156.
Alexanders I. 96. 97.
Algul II. 482.
Alhagiſtrauch II. 482.
Alikantenwein II. 290.
Alifier commun I. 254. du Mont d'or II. 264.
Alkekenge commune II. 272.
Alleluja I. 150.
Alliaire I. 139.
Alligator-Pear-tree I. 385.
Allirante aniſé II. 389.
All-ſpice II. 268. 479.
Almond-tree I. 553. *Dwarf* II. 447.
Aloë americain II. 109.
Aloeholz I. 379.
Alouchier cirier I. 233.
Alpbalſam, Dauriſcher II. 193
Alpenerdbeerbaum I. 229.
Alpenerdbeere I. 238.
Alpenflockenblume II. 221.
Alpengänſedíſtel I. 106.
Alpenglocke II. 157.
Alpenhahnenfuß II. 419.
Alpenſchildkraut II. 57.
Alpinie, aromatiſche II. 374.
Alpiſte des Serins I. 538.
Alviez à cinq feuilles II. 466.
Alyuque glorieux I. 22.
Amadote (*Poire*) I. 442.
Amande Aveline I. 349.
Amandier commun I. 553. Noyer I. 342.
Amaranth creſted, II. 200. *eſculent* I. 169.
Amarauth, bleyfarbner, blutrother, gelber, grüner II. 110. 111. Hahnenkamm II. 120. ſtachlichter, trauriger II. 110.

Amaranthe argentée II. 120. des indes II. 109. potagère I. 169. veloutée II. 120.
Amarellbaum I. 348.
Amarinthe II. 6.
Ambellanier acide II. 235.
Ambergine I. 317.
Amberkraut I. 210.
Amboise (*Poire*) I. 432.
Ambrabirne I. 448.
Ambrette I. 449. II. 387.
Ambrevade I. 499.
Amelanchier II. 264.
Amelou II. 325.
Ammern I. 356.
Amidon II. 438.
Ammi groſſes II. 375. kleines II. 416.
Amómlein, deutſches II. 415.
Amomum d'Angleterre II. 415.
Ampfer, krauſer, ſchöner, ſpitziger, ſtachlichter, ſtumpfblättriger II. 136.
Ampoulan II. 325.
Amylum II. 438.
Anacampferos II. 196.
Anacardienbaum, oſtindiſcher I. 559. weſtindiſcher I. 555.
Ananas, traubenförmige I. 270. wilde I. 269. wahre I. 266.
Ananasbaum I. 124.
Ananaserdbeere I. 237.
Ananas-Phyſalis II. 272.
Anchoſebirnbaum I. 384.
Anchovy Pear I. 384.
Andarini II. 441.
Anet II. 378.
Angelick I. 75. II. 62.
Angelick-Pear I. 435.
Angelique de Bohéme I. 75. II. 58.
Angerblume II. 112.
Angurie I. 413.
Angoürie douce de Jamaique II. 439.
Anil commun II. 404.
Animegummi I. 504.
Anjou (*Vin d'*) II. 297.
Anis, chineſiſcher II. 389. gemeiner II. 404. ſibiriſcher II. 389. Stern- ebend.
Anis, ſauvage II. 241.
Anis, commun II. 404. *ſtellate* II. 389.
Anisapfel I. 460.
Anisblatt. II. 258.
Anisſörbel I. 159.
Annona à trois feuilles II. 248.
Annonenbaum I. 263.
Anſerine II. 71.
Anſon's Pea I. 489.
Anthophylli II. 219.
Antoinette I. 89.
Aouára II. 319.
Aparinelle odorante II. 153.
Apeiba II. 469.
Apfelbaum, gemeiner II. 345. japaniſcher II. 345. taheitiſcher II. 333. wilder I. 457.
Apfelquitte I. 472.
Aphane des champs II. 150.
Api (*Pomme*) I. 468.
Apios II. 11.
Apocynum, nezförmiges II. 111.
Apothekerbirne I. 430.
Appelſine I. 286.

Apple-Guave I. 315.
Apple-tree I. 457. II. 345.
Aprikoſenbaum I. 348. ſibiriſcher ſchwarzer II. 330.
Aprikoſenpflaume I. 364.
Apricot-tree I. 348.
Arabiſches Gummi II. 485.
Arak apy II. 398.
Arandillo (Vino) II. 293.
Arbre des Cabarets II. 367. à la Cochenille II. 244 de Cythére II. 333. épineux du Bréſil II. 320. à fraiſes I. 230. de fumier II. 185. de Iudas I. 220. du Paradis I. 303. précoce II. 450. triſte II. 225. de Volkamére II. 283.
Arbouſier commun I. 230. de montagne I. 229.
Arcangélique adouciſſante II. 126.
Areira II. 279.
Aren II. 491.
Argentine II. 71.
Argouſſe II. 256.
Arlsbeeren I. 234.
Armoiſe II. 152.
Arobe II. 466
Aroeira II. 279.
Aron, baumartiger II. 81. egyptiſcher I. 2. eßbarer I. 4. 170. fremder I. 5. gemeiner II. 3. großwurzlichter II. 5. indianiſchen I. 4. pfeilblättriger I. 6. virginiſcher II. 4.
Arrachis I. 475.
Arrack I. 475. 564. 535. II. 397.
Arrête-boeuf II. 102.
Arroche I. 170. à fleur en tête II. 242. marine II. 97.
Arrowhead I. 19. II. 15.
Artiſchocke, gemeine I. 219. Jeruſalems I. 47. ſpaniſche I. 83. wilde I. 92. 218.
Artiſi I. 68. 108.
Artocarpe d'Amboine I. 593.
Arum I. 2. f. II. 4. f.
Aſa fétida II. 481.
Aſand ſtinkender II. 481.
Aſarabacca II. 36.
Aſcheupflanze, graue II. 121.
Aſchlauch I. 196.
Aſchnittlauch I. 96.
Aſparagus I. 73. *ſharp-leaved* II. 92.
Aſperge I. 73. blanche II. 92.
Aſphodéle blanche II. 62. jaune II. 5.
Aſpic II. 224.
Aſterette velue II. 156.
Atchiaar I. 117. II. 283.
Atſchiaar ebend.
Atsjaar ebend.
Atſugi II. 364.
Atſuma Kaido II. 345.
Attier I. 265.
Atty-alu II. 253.
Ava II. 69.
Aubagne (*Vin d'*) II. 298.
Aubepine II. 246.
Aveline I. 560. purgante I. 571.
Averat (*Poire*) I. 430.
Avens II. 56.
Auguſtapfel I. 470.
Auguſtbirne I. 451.
Auguſthaber I. 518.
Auguſtineräpfel I. 460.
Auguſtmuskatenbirne I. 430.

Bergerbſen I. 52. II. 67.
Berggänſediſtel I. 106.
Berghaaſenkohl I. 106.
Berghenne, fette I. 161.
Berglauch, kleiner II. 31.
Berglilie, rothe I. 64.
Bergkohl I. 114.
Bergmünze II. 178.
Bergnachtſchatten II. 76.
Bergpeterſilie II. 38.
Bergranunkel II. 419.
Bergſalbey, klebrigte II. 227.
Bergſanikel I. 192.
Bergſaturey I. 207.
Bergſauerampfer I. 155.
Bergſchnittlauch I. 148.
Bergſtraſſerwein II. 301.
Bergwicke, groſſe II. 369.
Bergzwiebel II. 34.
Berle I. 165. II. 197. maré-cageuſe I. 162.
Bermudienne I. 48.
Bertram, deutſcher II. 92.
Beſenkraut II. 75. 227.
Beſi de Chaumontelle (*Poire*) I. 436.
Beſidery (*Poire*) I. 445.
Bete, gelbe, grüne I. 197, rothe I. 36. weiſſe I. 197.
Betelpflanze II. 407.
Bette blanche I. 197. de Créte II. 137.
Betoine II. 154.
Betonie II. 154.
Bettecarde I. 37.
Betterave I. 37.
Bettrave (Pfirſche) I. 341.
Beurré (*Poire*) I. 432. 450.
Beyfuß, gemeiner II. 152. jähriger II. 152.
Bezi de la Motte (*Poire*) I. 455.
Biakf Vlondo II. 48.
Biberklee II. 180.
Bibernelle, falſche II. 195. kleine welſche I. 151. weiſſe II. 188.
Bicher II. 379.
Bickbeere I. 253.
Bienenklee II. 90.
Bienenſaug II. 126.
Bier II. 428 f. bayerſches II. 431. engliſches II. 433. rothes II. 343.
Biere II. 428 f.
Biereſſig II. 434.
Biermolken II. 433.
Bieſamapfel I. 462.
Bieſambanane I. 306.
Bieſamkörner II. 387.
Bieſamkohl II. 114.
Bieſamkraut, gemeines II. 235.
Bigarade ſauvage I. 282.
Bigarreaux I. 358.
Bibai II. 256.
Bilacus I. 288.
Bilberry I. 203. *great* I. 255.
Bilimbi I. 421.
Billingbing I. 421.
Bilſenkraut, wolfskirſchenartiges II. 388.
Bilsling II. 507. rothköpfigter II. 509.
Bindſallat II. 171.
Bindweed, vamping II. 49. *red berried* I. 126.
Bingelkraut, gemeines I. 126. wildes II. 129.
Bingenroſe II. 12.

Baſe Horehound II. 22.
Baſil ſweetſcented I. 200.
Baſilic I. 200.
Baſilienkraut I. 200. f. krauſes II. 185.
Baſſinet II. 73.
Baſtardceder I. 577.
Baſtard-Gujavabaum I. 384
Baſtardmuskatellerbirne I. 428.
Baſtardpfauenſchwanz II. 351.
Batatten, ſpaniſche I. 7.
Bathengel II. 201.
Bauernkreſſe I. 546.
Bauernſenf I. 546.
Bauerntabak II. 185.
Bauhinie, ſcharlachrothe II. 351.
Baumalve II. 109.
Baume petit II. 163.
Baumerbſen II. 367.
Baumflechte, lungenähnliche II. 240.
Baumier du Canada II. 487.
Baumöl I. 347. II. 326.
Baumtropfen II. 109.
Baumwachholder I. 241.
Baumweide II. 496.
Baumwolle, baumartige II. 125.
Bawd-money II. 38.
Bay-tree II. 173.
Beamtree, white I. 233.
Bean, common I. 491. *egyptian* I. 531.
Beancapers II. 229.
Bearberry I. 228
Beau préſent (*Poire*) I. 448.
Beaume I. 149.
Beaune (*Vin de*) II. 296.
Beccabunga I. 165.
Becherblume, gemeine I. 151
Beech-tree II. 453.
Been blanc I. 88. II. 43.
Beer II. 429. *ſmall* II. 433.
Beerangelick, traubentragende II. 241.
Beerbaum II. 262.
Beerblume II. 112.
Beeren ebßare I. 225. II. 230.
Beet, green I. 197. *red* I. 36. *white* I. 197.
Begonie, ſchiefe II. 154.
Behen weiſſer I. 88. II. 43.
Beinwell II. 139.
Belle Dame I. 170.
Belle fertile (*Poire*) I. 451.
Belle de nuit II. 65.
Bellegarde (*Peche*) I. 336.
Belliſſime d'automne (*Poire*) I. 436. d'hiver I. 439.
Bell-flower, thracian I. 82.
Bell-pepper I. 275.
Bem-Schezri II. 257.
Benedictenkraut II. 56.
Benet, herb. II. 56.
Benicarlo (Vino) II. 292.
Benjoin François II. 58.
Benoite d'Italie II. 56.
Benzenbirne I. 452.
Berberbeerpfeffer I. 275.
Berbisbeere I. 231.
Berce II. 84.
Bergahorn II. 476.
Bergamottenbirnen I. 432 434. 435. 444. 454.
Bergamottenfrüchte I. 286.
Bergbeere I. 244.
Bergbingelkraut II. 129.
Bergdiſtel I. 92.

Bergerbſen I. 52. II. 67.
Berggänſediſtel I. 106.
Berghaaſenkohl I. 106.
Berghenne, fette I. 161.
Berglauch, kleiner II. 31.
Berglilie, rothe I. 64.
Bergkohl I. 114.
Bergmünze II. 178.
Bergnachtſchatten II. 76.
Bergpeterſilie II. 38.
Bergranunkel II. 419.
Bergſalbey, klebrigte II. 227.
Bergſanikel I. 192.
Bergſaturey I. 207.
Bergſauerampfer I. 155.
Bergſchnittlauch I. 148.
Bergſtraſſerwein II. 301.
Bergwicke, groſſe II. 369.
Bergzwiebel II. 34.
Berle I. 165. II. 197. mas-cageuſe I. 162.
Bermudienne I. 48.
Bertram, deutſcher II. 92.
Beſenkraut II. 75. 227.
Beſi de Chaumontelle (*Poire*) I. 436.
Beſidery (*Poire*) I. 445.
Bete, gelbe, grüne I. 197, rothe I. 36. weiſſe I. 197.
Betelpflanze II. 407.
Bette blanche I. 197. de Créte II. 137.
Betoine II. 154.
Betonie II. 154.
Bettecarde I. 37.
Betterave I. 37.
Betterave (Pfirſche) I. 341.
Beurré (*Poire*) I. 432. 450.
Beyfuß, gemeiner II. 152. jähriger II. 152.
Bezi de la Motte (*Poire*) I. 455.
Biakf Viondo II. 48.
Biberklee II. 180.
Bibernelle, falſche II. 195. kleine welſche I. 151. weiſſe II. 188.
Bicher II. 379.
Bickbeere I. 253.
Bienenklee II. 90.
Bienenſaug II. 126.
Bier II. 428 f. bayerſches II. 431. engliſches II. 433. rothes II. 343.
Biere II. 428 f.
Biereſſig II. 434.
Biermolken II. 433.
Bieſamapfel I. 462.
Bieſambanane I. 306.
Bieſamkörner II. 387.
Bieſamkohl II. 114.
Bieſamkraut, gemeines II. 235.
Bigarade ſauvage I. 282.
Bigarreaux I. 358.
Bihai II. 256.
Bilacus I. 288.
Bilberry I. 203. *great* I. 255.
Bilimbi I. 421.
Billingbing I. 421.
Bilſenkraut, wolfskirſchenartiges II. 388.
Bilsling II. 507. rothköpfigter II. 509.
Bindſallat II. 171.
Bindweed, ramping II. 49. *red berried* I. 126.
Bingelkraut, gemeines I. 126. wildes II. 129.
Bingenroſe II. 12.

Binſengras, gegliedertes und ſteifgeſpiztes II. 16.
Birch-tree, black II. 477. *white* II. 476.
Birke gemeine II. 476. ſchwarze, weiſſe und zähe ebend.
Bird's-Cherry-tree I. 329.
Bird's-pepper I. 275.
Bird's foot-Trefoil I. 482.
Birnbaum, beerentragender II. 344 gemeiner I. 424. f. weidenblättriger II. 347.
Birnen, Arten derſelben I. 424. 428. f.
Birnenmoſt I. 457.
Birnenquitte I. 472.
Biſchoff, Wein II. 311.
Biſcuit II. 437. 440.
Biſſen, ſaurer I. 263. ſüſſer I. 265.
Biſtort II. 12.
Bitter-nooten II. 458.
Bitterklee II. 180.
Bitterkraut I. 204.
Bitterling II. 504.
Bitterwurzel II. 56.
Bixa II. 264.
Bizarrie I. 287.
Black-thorn II. 330.
Black-wortle I. 253
Bladdernut-tree II. 469.
Blätter, eßbarer I. 128. II. 105
Blätterflechte, hirſchhornförmige II. 207.
Blätterknospen, eßbare I 109. II. 80.
Blätterſchwamm, blauer I. 585. bleicher II. 499 brüſtiger II. 502. grünlichter II. 502 kegelförmiger weiſſer II. 501. knolligter I. 586. milchigter II. 501. rother, unten weiſſer II. 500. violetter I. 585. weiſſer II. 500. zerbrechlicher II. 501.
Blanchette I. 165.
Blanquettes (*Poires*) I. 429. 451.
Blaſennuß II. 469.
Blattgallerte II. 211.
Blattgerſte I. 520.
Blattkohl I. 118.
Bled de barbarie I. 442. de boeuf. II. 393. commun I. 508. d'Eſpagne II. 421. germé II. 428. locular I. 512. de miracle II. 442. noir I. 539. II. 393. ſarraſin I. 1539. II. 421. de Smyrne II. 442. ſouri II. 243. Tremois d'été I. 507. de Turquie I. 547. de vache II 393.
Blende I. 539.
Blette commune II. 110. à fleur en tête II. 242.
Blicken I. 512.
Blight II. 441. *ſmall* II. 110.
Blimbing I. 421.
Blite, Sea II. 159. f.
Bloderkirſchen I. 356.
Bluets I. 253.
Blumen, eßbare I. 212. II. 216.
Blumenbinſen II. 39.
Blumenkohl II. 115. 119.
Blumenrohr II. 39.
Blumenſchwertel II. 39.
Blutampfer II. 138.
Blutbirne I. 450.
Blutfench II. 399.

Blutgarbe II. 409.
Blutgras II. 399.
Bluthirſe II. 399.
Blutkohl I. 9.
Blutkraut II. 417. groſſes II. 195.
Blutnuß I. 569.
Blutpfirſche I. 341.
Boa-Rembang II. 415.
Bobo II. 487.
Bocaſſan II. 65.
Bockerelle II. 272.
Bocksbart II. 512. gelber I. 67. 108. haariger II 77.
Bocksbeeren I. 244. 249.
Bocksbirne I. 452.
Bocksbohne II. 180.
Bocksdorn, fremder II. 176.
Bockshorn II. 368.
Bockshornbaum I. 495.
Bohea Tea I. 186.
Bohne, ägyptiſche I. 531. amboiniſche II. 354. chineſiſche II. 355. javaniſche II. 354. indianiſche II. 357. indianiſche ſchwarze II. 365. römiſche I. 498. türkiſche I. 585. f. viereckigte II. 356. welſche I. 485 f.
Bohnenkapern II. 229.
Bohnenkraut I. 207.
Bohrblume, unterirdiſche II. 360.
Bois Baguette I. 376. de Boulogne II. 14. Canelle II. 483. de Capitaine I. 310. à cotelette II. 318. d'écorce II. 420. de fer épineux II. 279. jaune du Bréſil II. 266. d'Inde II. 182. de Malabar II. 282. nephrétique I. 46. piquant II. II. 103. de St. Lucie II. 331.
Bolimbo I. 421.
Bompernickel II. 435.
Boncretien (*Poire*) I. 430. 444.
Bon-henri I. 85.
Bonne Dame I. 170.
Bonne Ente (*Poire*) I. 450.
Bonum magnum (*Prune*) I. 364.
Borage I. 135.
Borecole II. 116.
Borneo-Sago II. 493.
Borretſch I. 135.
Borsdorferapfel I. 469.
Botzle-beer II. 432.
Boucage petite II. 188.
Bougloſſe II. 111.
Bouis I. 281.
Bouleau blanc et noir II. 476. f.
Bouquetine petite II. 188.
Bouquetkirſche I. 357.
Bourande II. 102.
Bourdeaux (*Vin*) II. 296.
Bourdine (*Peche*) I. 336.
Bourrache I. 135.
Bourſe à berger II. 417.
Bouſſerole I. 228.
Bouteillau II. 325.
Bouteillenbier II. 432.
Boviſt II. 512.
Bouvar (*Poire*) I. 442.
Bowens Sagopulver I. 125. II. 355. 366.
Boyerbrod I. 102.
Brachdiſtel II. 54.
Brachmanenmuſe I. 306.

Brädling II. 501. grüner II. 502.
Bramble I. 250.
Bramkapern II 227.
Bran II. 441.
Brancurſine, fauſſe II. 84.
Brand im Korn II. 438. im Weitzen II. 441.
Brauscorn II. 441.
Branntewein II. 309. 436.
Braſilienholz, gelbes II. 266.
Braunheil II. 191.
Braunkohl II. 114. f. 119.
Breadfruit-tree I. 593.
Brechnußbaum, amerikaniſcher I. 570.
Bred de Malabar II. 110.
Bredus II. 110.
Breitling II. 501.
Brenneßel I. 193.
Brennpalme II. 100.
Breyapfel, brüſtenförmiger II. 336. gemeiner I. 419.
Breyhan II. 432.
Brier, common II. 102.
Bricette I. 367.
Brignole I. 367.
Broccoli II. 115.
Brod II. 435.
Brodfruchtbaum, flockigter I. 595. oſtindiſcher I. 593.
Brodwurzel, tatariſche I. 24.
Brodzaſerblume II. 393.
Brom II. 396.
Brombeeren, blaue II. 249. kriechende I. 252. molukkiſche I. 252. norwegiſche I. 250. rothe I. 248. ſchwarze I. 250. wohlriechende I. 252.
Bromelie commune I. 166.
Broom II. 227. *ſpanish* ebend.
Broomrape II. 88.
Brooklime I. 165.
Broſſiere II. 35.
Broomcale II. 116.
Brühhan II. 432.
Brüſtenbaum II. 336.
Brugnon I. 342.
Brulure II. 441.
Brunelle I. 367. II. 191.
Brunnenkreſſe I. 162. 546. kleine II. 159.
Brunnenpeterlein II. 197.
Bruſtbeerbaum rother I. 372. ſchwarzer I. 377. wilder II. 332.
Bruſtlattich II. 140.
Bruſtwurzel I. 75.
Brute-bonne (*Poire*) I. 433.
Bruyere blanche II. 251. commune II. 165. noire 250. de Petrole II. 165
Bryonne blanche II. 97. noire I. 107.
Bryony, black I. 107. *white* II. 97.
Bubon d'Afrique II. 59.
Bucephalon, redfruited I. 321.
Buche, gemeine II. 453.
Bucheckern II. 453.
Bucheicheln II. 453.
Buchweitzen I. 539. pfeilblättriger II. 409. tatariſcher II. 408. wilder II. 409.
Buchwinde II. 409.
Buckbean II. 180.
Buksborn common II. 190.
Buckstborn, Sea II. 256.
Buck-wheat I. 539. *eaſtern* I. 24.
Bürſtenkraut I. 216.

Caſſine evergreen I. 191.
Caſſineberry-buſh I. 191. II. 151
Caſſis '. 244.
Caſſis (*Vin de*) II. 298.
Caſſolette (*Poire*) I. 450.
Caſſonade I. 101.
Caſſytha, fadenförmige II. 83.
Cataire II. 184.
Catane d'Arabie II. 49.
Catappabaum II. 471.
Catchup I. 587.
Catechupalme I. 114.
Catharinenpfirſche I. 340.
Catharinenpflaume I. 367.
Catiang II. 354.
Catiang-Bocor II. 357.
Catillac (*Poire*) I. 446.
Catmint II. 184.
Cats-tail II. 23.
Cavalam à feuilles digitées II. 417.
Cauli flower II. 115.
Cayan-Butter I. 275.
Ceanothier d'Amérique II. 160.
Ceder, ſibiriſche II. 466.
Cedernfichte II. 466.
Cedernwachholder I. 242.
Cedre d'Eſpagne I. 242.
Celaſter, glatter I. 191.
Celery I. 81.
Celoſia II. 120.
Cembrobaum II. 466.
Centaurée, grande II. 43.
Centinode II. 409.
Centnerſpätkraut I. 114.
Cercifi d'Espagne I. 58.
Cereuſia II. 48. f.
Cerfeuil commun I. 158. musqué I. 159. ſauvage II. 45.
Ceriſes I. 358. f.
Ceriſette, (*Prune*) I. 369.
Ceriſier I. 353. 355. f. d'Amérique I. 311. à grappe II. 329. à grappe de Virginie II. 331.
Cerreiche II. 412.
Chacoli (Vino) II. 292.
Chamarotte I. 420.
Chambrette (*Poire*) I. 450.
Chambrock II. 228.
Champaca II. 461.
Champagnerwein II. 296.
Champignon I. 581. gemeiner I. 580. II. 498.
Chancéliere (*Peche*) I. 334.
Chanterelle Agaric I. 582.
Chanterellea I. 582.
Chanvre II. 382.
Charad II. 486.
Charbon des ſeigles II. 442.
Chardon, béni Pariſien, I. 217. broſſe II. 82. grand de Portugal I. 92. 222. laité I. 84. Marie I. 84. priſonnier II. 218. Roland II. 54.
Chardonerette I. 218.
Chardoon I. 83. 219.
Charlock I. 546. II. 413.
Chaſſe boſſe II. 88.
Chaſſelas I. 324. f.
Chaſte-tree II. 419.
Chat-brulé (*Poire*) I. 447.
Chataigner de cheval II. 445. ſauvage I. 566.
Chataignes d'eau I. 577.
Chava II. 69.
Chaumontelle Wilding (Pear) I. 436.
Chêne commun II. 412. verd I. 541.

Chenevis II. 382.
Chere-Adame (*Poire*) I. 454.
Cherimonias II. 237.
Cherry, black wild I. 351. *black Winter* II. 202. *Laurel* II. 191. *red wild* I. 353. 355 f.
Chervi I. 60.
Chervil common I. 158. *wild* II. 45.
Chesnut, american I. 567. *common* I. 566. *Horſe* II. 44.
Chevreuſe (*Peche*) I. 334.
Chiarello piccante (Vino) II. 294.
Chiche de Bélier I. 477.
Chich-Pea I. 476.
Chichling Vetch, annual, garden, great wild and *yellow wild* II. 361. 362.
Chikweed I. 134.
Chicomore II. 475.
Chicon II. 171. f.
Chicorée des boutiques II. 46. douce I. 137. ſauvage II. 46.
Chiendent II. 22.
China-root II. 76. 104.
Chinawurzel II. 76. 104.
Chiowein II. 306.
Chocolat I. 575.
Choux I. 172. II. 113. f. blanc pommé I. 148. du Bréſil I. 4. 170. de chien I. 177. II. 130. Fleur II. 115. marin I. 87. marin ſauvage I. 177. Navet II. 117. Palmiſte I. 111. Rave II. 116.
Chryſobalane I. 374.
Chuno II. 20.
Chunſchut II. 542.
Cibeben II. 284.
Ciboule I. 132. année, de St. Iacques et vivace II. 33. f.
Cicely, ſweet I. 159.
Cici I. 548.
Cider I. 465.
Cierge Lézard I. 272. mammeloné II. 243. à ſept angles II. 244.
Cinamomtree II. 483. *Iava* II. 485.
Cinquapin I. 567.
Ciotat (*Vin de*) II. 298.
Cipipa I. 14.
Cirvelo I. 398.
Cichory I. 137. II. 46.
Citron des Carmes (*Poire*) I. 429. d'hyver (*Poire*) I. 438. 446.
Citronat I. 286.
Citronellbaum II. 275.
Citronelle II. 177. des jardins II. 150.
Citronenbaum gemeiner I. 282. 287. japaniſcher II. 245.
Citronenkraut II. 177. türkiſches II. 164.
Citronenmeliſſe II. 177.
Citronenquendel I. 211.
Citronier I. 282. 287.
Citrouille I. 415.
Citrulle I. 413.
Ciudad real (vino) II. 292.
Cive d'Angleterre I. 132.
Civette I. 132.
Claretbirne I. 455.
Claretwein, gaſconiſcher II. 297.

Caſſine evergreen I. 191.
Caſſineberry-buſh I. 191. II. 151
Caſſis '. 244.
Caſſis (*Vin de*) II. 298.
Caſſolette (*Poire*) I. 450.
Caſſonade I. 401.
Caſſotha, fadenförmige II. 83.
Cataire II. 184.
Catane d'Arabie II. 49.
Catappabaum II. 471.
Catchup I. 587.
Catechupalme I. 114.
Catharinenpfirſche I. 340.
Catharinenpflaume I. 367.
Cariang II. 354.
Cariang-Bosor II. 357.
Catillac (*Poire*) I. 446.
Catmint II. 184.
Cats-tail II. 23.
Cavalam à feuilles digitées II. 417.
Cauli flower II. 115.
Cayan-Butter I. 275.
Ceanothier d'Amérique II. 160.
Ceder, ſibiriſche II. 466.
Cederuſichte II. 466.
Cedernwachholder I. 242.
Cedre d'Eſpagne I. 242.
Celaſter, glatter I. 191.
Celery I. 81.
Celoſia II. 120.
Cembrobaum II. 466.
Centaurée, grande II. 43.
Centinode II. 409.
Centnerſpätkraut I. 114.
Cerciſi d'Espagne I. 58.
Cereuiſia II. 48. f.
Cerfeuil commun I. 158. muſqué I. 159. ſauvage II. 45.
Ceriſe I. 358. f.
Ceriſette, (*Prune*) I. 369.
Cerifier I. 353. 355. f. d'Amérique I. 311. à grappe II. 329. à grappe de Virginie II. 331.
Cerpiche II. 412.
Chacoli (Vino) II. 292.
Chamarotte I. 420.
Chambrette (*Poire*) I. 450.
Chambrock II. 228.
Champaca II. 461.
Champagnerwein II. 296.
Champignon I. 581. geniesbar I. 580. II. 498.
Chancéliere (*Peche*) I. 334.
Chanterelle Agaric I. 582.
Chanterelles I. 582.
Chanvre II. 382.
Charad II. 486.
Charbon des ſeigles. II. 442.
Chardon, béni Pariſien, I. 217. broſſe II. 82. grand de Portugal I. 92. 222. laité I. 84. Marie I. 84. priſonnier II. 218. Roland II. 54.
Chardonerette I. 218.
Chardoon I. 83. 219.
Charlock I. 546. II. 413.
Chaſſe boſſe II. 88.
Chaſſelas I. 324. f.
Chaſte-tree II. 419.
Chat-brulé (*Poire*) I. 447.
Chataigner de cheval II. 445. ſauvage I. 566.
Chataignes d'eau I. 577.
Chava II. 69.
Chaumontelle Wilding (Pear) I. 436.
Chêne commun II. 412. verd I. 541.

Chenevis II. 382.
Chere-Adame (*Poire*) I. 454.
Cherimonias II. 237.
Cherry, black wild I. 351. *black Winter* II. 202. *Laurel* II. 191. *red wild* I. 353. 355 f.
Chervi I. 60.
Cherui common I. 158. *wild* II. 45.
Chesnut, american I. 567. *common* I. 566. *Horſe* II. 44.
Chevreuſe (*Peche*) I. 334.
Chiarello piccante (Vino) II. 294.
Chiche de Bélier I. 477.
Chich-Pea I. 476.
Chichling Vetch, annual, garden, great wild and *yellow wild* II. 361. 362.
Chikweed I. 134.
Chicomore II. 475.
Chicon II. 171. f.
Chicorée des boutiques II. 46. douce I. 137. ſauvage II. 46.
Chiendent II. 22.
China-root II. 76. 104.
Chinawurzel II. 76. 104.
Chiowein II. 306.
Chocolat I. 575.
Choux I. 172. II. 113. f. blanc pommé I. 148. du Bréſil I. 4. 170. de chien I. 177. II. 130. Fleur II. 115. marin I. 87. marin ſauvage I. 177. Navet II. 117. Palmiſte I. 111. Rave II. 116.
Chryſobalane I. 374.
Chuno II. 20.
Chunſchut II. 542.
Cibeben II. 284.
Ciboule I. 132. année, de St. Iacques et vivace II. 33. f.
Cicely, ſweet I. 159.
Cici I. 548.
Cider I. 465.
Cierge Lézard I. 272. mammeloné II. 243. à ſept angles II. 244.
Cinamomtree II. 483. *Iava* II. 485.
Cinquapin I. 567.
Ciotat (*Vin de*) II. 298.
Cipipa I. 14.
Cirvelo I. 398.
Cichory I. 137. II. 46.
Citron des Carmes (*Poire*) I. 429. d'hyver (*Poire*) I. 438. 446.
Citronat I. 286.
Citronellbaum II. 275.
Citronelle II. 177. des jardins II. 150.
Citronenbaum gemeiner I. 282. 287. japaniſcher II. 245.
Citronenkraut II. 177. türkiſches II. 164.
Citronenmeliſſe II. 177.
Citronenquendel I. 211.
Citronier I. 282. 287.
Citrouille I. 415.
Citruſſe I. 413.
Ciudad real (vino) II. 292.
Cive d'Angleterre I. 132.
Civette I. 132.
Claretbirne I. 455.
Claretwein, gaſconiſcher II. 297.

Clary common II. 194. *garden* I. 183. *Meadow* II. 194.
Cleavers II. 386.
Cleome II. 161.
Clitorie II. 122.
Clog-wheat I. 511.
Cloud berry I. 250.
Clove II. 219.
Clove-bark II. 182.
Cloux de Girofle II. 219.
Cluſter-Cherry, virginian II. 331. *wild* I. 329.
Cluſter-nut I. 561.
Cnicbaut charnu I. 175 épineux II. 47. plié I. 84.
Cnicus, nodding I. 84.
Cob-nut I. 561.
Cochebuc II. 379.
Cochêne cultivé I. 320.
Cochenillenſeige I. 272. II. 244.
Cockles II. 381.
Cockle-weed II. 381.
Cock's-comb II. 120.
Cock'sfoot-graſs, indian I. 526.
Cocoa-Plum I. 374.
Cocoa-Nut I. 562. II. 100.
Cocorotes II 452.
Cocos à gros fruit I. 562 II. 100.
Coccolobe I. 375.
Coddampulli II. 338.
Codda-pana I. 379.
Codlin (Apple) I. 460. 464.
Coeur de pigeon (Pomme) I. 467.
Coffee, american I. 498 *arabian* I. 497.
Coignaſſier I. 417.
Coignier I. 472.
Cola's foot II. 140.
Cole-ſeed II. 117.
Cole-wort I. 173. *common* II. 116. *Sea* I. 177.
Coliander II. 383.
Colje II. 478.
Colleſs I 174.
Collulos I. 99.
Colmarbirne I. 434.
Colocaſie I. 2.
Colſat II. 117.
Columbettes II. 505.
Coman II. 319.
Comfrey II. 139.
Commeline, bengaliſche II. 123.
Concombre de Barbarie I. 406. commun des jardins I. 407. f. Serpent I. 411.
Condrieux (*Vin de*) II. 296.
Cone-Wheat I. 510.
Conſi I. 289.
Conſoude grande II. 139.
Conſtantiawein II. 308.
Copaibabaum II. 352.
Capaiſère des boutiques II. 352.
Coq I. 164.
Coquerelle II. 272.
Coqueret II. 272.
Coracan d'inde I. 526.
Corail de jardin I. 273.
Corchore d'Aſie I. 176.
Coriander II. 383. römiſcher II. 395.
Coriars Sumach II. 276.
Corinthen II. 284.
Cork-tree II. 411.
Cormeau II. 325.
Cormier domeſtique II. 320.
Corn-Campion II. 374.
Corn-Marigold, indian II. 221.
Corn Radish II. 413.
Corn-Roſe II. 131.

Corn-Sallat I. 165.
Corne de Cerf II. 190.
Corneille commune II. 88.
Cornel-tree I. 345.
Cornelian-Cherry I. 345.
Cornelle, ſchwediſche II. 245.
Corneliuskirſchen I. 345.
Cornouaille I. 577.
Cornouiller I. 345.
Coroſol épineux I. 263. Pinaſoua II. 239. Pinaou II. 238. ſauvage II. 238.
Coroto I. 381.
Corrigiole II. 409.
Cos-Lettuce II. 171. ſ.
Coswein II. 306.
Coſtenkraut I. 144.
Coſtmary I. 164.
Coſtus, ſweet ſmelling II. 49.
Côte-rotie (Vin de) II. 297.
Cotnarwein II. 306.
Cotonier II. 380.
Cottewein II. 299.
Cotton-Thiſtle I. 92. 222.
Coudounier I. 472.
Coudrier ſauvage I. 560.
Coventry-Bells II. 41.
Couguérécou II. 420.
Couillon de chien I. 53.
Couleuvrée II. 97. ſauvage I. 107.
Couma de la Guiane II. 246.
Couradi II. 255.
Courbaril I. 502.
Courge d'Amérique I. 412. longue I. 415. de St. Iean I. 415.
Couronne du Soleil I. 221.
Couſſi (Vin de) II. 296.
Couſſinet des marais I. 256.
Cow-iſch I. 248.
Cow-parſnep II. 84.
Cowſlips I. 152.
Cow-wheat II. 393.
Cracca d'Europe II. 369.
Crab-tree I. 457.
Crake-berries II. 250.
Crambe tartarique II. 24.
Crambouſe I. 116. II. 379.
Cran-berry I. 256.
Crane's bill, ſweet ſmelling II. 10
Craniolle II. 49.
Craſanne (Poire) I. 449.
Cratitires I. 292.
Craux (Vin de) II. 298.
Creſſ, Garden I. 147. impatiens II. 158. indian I. 222. 223. ſciatic. virginian I. 148. Water I. 162.
Creſſon alénois I. 147. d'eau I. 162. friſé I. 148. d'Inde I. 222. 223. des prés II. 158. ſauvage II. 190. de Virginie I. 148.
Crête marine I. 156. 198.
Crimſon-Pea, ſquare podded I. 483.
Croiſe Chien d'Amérique II. 332.
Croe II. 334.
Croiſette II. 386.
Croton buntes II. 124. geruchhaftes II. 163.
Crow-berries II. 250.
Crow-foot II. 162. bulbous II. 73. common II. 132. Marſh II. 73. Muſk II. 235. Wood II. 132.
Cruſet II. 443.
Cualam I. 288.
Cubebes II. 407.
Cucumber, common I. 407. ſ. egyptian

egyptian I. 406. *green turkey* I. 411. *small creeping* I. 417.
Cuers (*Vin de*) II. 298.
Cujavdapfel I. 315.
Cujete II. 248.
Cuiſſe de Coq. II. 247.
Cuiſſe Madame (*Poire*) I. 433.
Cukow-flower I. 53. II. 158.
Cukow-pint II. 3.
Cumin II. 384.
Cuneno I. 539.
Curcas noir I. 579.
Curage II. 226.
Curculio Palmarum I. 115.
Curcuma II. 50.
Currant, black I. 244. ſweet alpine I. 244.
Currants. II. 284. corinthian II. 322.
Cuſcute à fruit de Lauſier II. 83.
Cuſtard-apple I. 264.
Cynorrhodon I. 246.
Cypergras, haariges II. 223.
Cypreſs II. 51. *baſtard* II. 16.
Cyperwein II. 306.
Cyperwurzel, lange II. 52.
Cyroyer II. 275.

D.

Dachhauswurz II. 195. 196.
Daidſu I. 479.
Daille II. 490.
Daiſy common II. 112. *great* II. 161.
Damaſcenerpflaume I. 362.
Dandelion I. 146.
Darmbeeren I. 234.
Darnel II. 392.
Darrmalz I. 428.
Dartier des Indes I. 498.
Date I. 388. II. 100.
Date-Plum, indian I. 289.
Dattelpalme ſ. 388. II. 100.
Dattelpflaume I. 366. indianiſche I. 289. virginiſche I. 290.
Dattier I. 388. II. 100.
Davidsbirne I. 446.
Davidskorn II. 484.
Daucus de Candie II. 37.
Dauphine (*Peche*) I. 441. (*Poire*) I. 365.
Dawul-Curundu II. 485.
Dead-nettle II. 126.
Defrutum II. 286.
Dent de chien II. 55.
Dent de lion I. 146.
Dew-berry I. 249.
Djaly I. 29.
Diaprée rouge (*Prune*) I. 365.
Djarong II. 257.
Dill II. 378.
Dillenie, oſtindiſche II. 249.
Dilla II. 206.
Dinkelkorn I. 512.
Dioſcoride I. 9. ſ. II. 8. ſ.
Diſcipline des Religieuſes II. 374.
Diſtel, engliſche I. 218. gelbe I. 175. wollköpfigte II. 218.
Diſtelbirne II. 218.
Dittander, common II. 175.
Dock, curled II. 137. *ſharp pointed* II. 137. *Water* II. 137.
Dog's graſs I. 22.
Dogs'bane ſyrian I. 78.
Dog's Roſe I. 246. II. 102.
Dog's Teeth II. 55.
Dolichote d'Egypte II. 354.

Donnerkraut II. 196.
Donville (*Poire*) I. 439.
Doppelbier II. 429.
Doppelblatt, gemeines II. 229.
Dorant, weiſſer II. 92.
Dornkirſchenbaum I. 395.
Dornſchwamm II. 502.
Dort I. 381.
Doſten II. 186. herakleotiſcher 203. kretiſcher II. 187. 226. ſyrakuſiſcher I. 203.
Dotterkraut II. 394.
Double de Troyens (*Poire*) I. 332.
Double-Fleur (*Poire* I. 447.
Doucette I. 165. II. 41
Doyenné gris (*Poire*) I. 437.
Drachenblut II. 138.
Drachenwurzel II. 12.
Dragon's blood II. 98.
Dragun I. 133. weiſſer II. 92.
Drapd'or (*Pomme*) I. 465. (*Prune*) I. 366.
Dreyblatt II. 228. aufrechtes II. 78.
Dreyfaltigkeitsblume II. 141.
Dreymonats-Mays II. 421.
Dropwort II. 21.
Droue II. 381.
Drouillier I. 233.
Dſchikong II. 206.
Dſjeku II. 400.
Dſiſi II. 156.
Duck's foot II. 273.
Duckſtein II. 432.
Dünnbier II. 429.
Dürrbein II. 505.
Dürrwurzel, aſchgraue II. 101. chineſiſche II. 162. harzigte II. 162. zahnbrüchigte II. 123.
Duls II. 206.
Durante, elliſiſche II. 312.
Durie de Pinde II. 342.
Durione II. 342.

E.

Earth-nut I. 35. *Peas* I. 50.
Eau de Creole I. 309. de Mantes II. 163. de Veſtale I. 44.
Ebereſchenbaum II. 288.
Eberraute II. 150.
Eberreiß II. 150.
Eberwurzel I. 218.
Echalottes I. 32.
Echaſſery (*Poire*) I. 449.
Echinophore, ſpineux II. 54.
Eckern II. 412.
Eclaire petite I. 181.
Edders I. 5.
Egg-plant I. 319.
Eglantier I. 246.
Ehegürtel I. 580.
Ehrenpreis I. 192. II. 203. Meerſtrands-II. 201.
Ehrenſchwertel, chineſiſcher I. 48.
Eibenbaum, japaniſcher II. 470.
Eibiſch, eßbarer I. 590. ſuratiſcher II. 168.
Eiche, gemeine II. 412. kleine I. 540. moluliſche II. 410. ſpaniſche II. 362. weidenblättrige I. 541. weiſſe virginiſche II. 412.
Eichel II. 412.
Eichelhaber I. 517.

Eichhaſe 506. 508.
Einkorn I. 512.
Einſiedlerwein II. 297.
Eisapfel I. 468.
Eisbirne I. 450.
Eiſenapfel I. 469.
Eiſenbaum II. 225. 317.
Eiſenholz II. 279.
Eiſenkraut II. 79.
Elſerich II. 79.
Blais I. 380.
Elder-tree II. 103.
Elecampane II. 58.
Elengbaum II. 324.
Eleocarpe II. 319.
Elephantenlaus I. 555.
Elm-tree II. 141. 494.
Elruge (Nectarine) I. 343.
Elſaſſerweine II. 301.
Elſenbeeren I. 234. II. 329.
Elyme des ſables II. 384.
Emmerkorn I. 513.
Empetre II. 250 f.
Endivie I. 137.
Endivienlattich II. 171.
Engelsblume II. 419.
Engelsbirne I. 435.
Engelsüß II. 191.
Engelswurzel I. 75. kleine wilde II. 109.
Enkol II. 375.
Entenfuß II. 274.
Entengras II. 385.
Enule Campane II. 58.
Enzian gedüpfelter II. 56. rother II. 56. ſchwarzer II. 38.
Epargne (*Poire*) I. 448.
Epeautre I. 512.
Ephemere du Bengale II. 123.
Epheuäpfel I. 313.
Epi d'eau II. 71.
Epicerie II. 395.
Epidendre à Vanille I. 501. II. 358.
Epinard de Cayenne I. 180. commun I. 185. grand I. 185. des juifs I. 176.
Epine blanche II. 246. d'été I. 433. d'hyver I. 437. jaune II. 89. jaune d'Eſpagne II. 74. infante de Virginie II. 247.
Epine vinette I. 231. (haute) II. 438.
Eppich, wilder I. 81.
Erable II. 474. f.
Erbsbohnen I. 486.
Erbſe, engliſche I. 483. gemeine I. 487. italiäniſche II. 366. ſüſſe II. 360.
Erbſenbaum I. 231. ſibiriſcher II. 367.
Erdäpfel I. 20. II. 16.
Erdbeerbaum gemeiner I. 230. ſchwarzer II. 263.
Erdbeermelde II. 242.
Erdbeerpflanze I. 235. f. unfruchtbare I. 239.
Erdbeerſpinat II. 242.
Erdbirnen I. 47.
Erdblume II. 211.
Erdeicheln I. 50. II. 21. unterirdiſche I. 475.
Erdfeigen I. 50.
Erdgalle, oſtindiſche II. 195.
Erdgerſte I. 182.
Erdgrübling I. 588.
Erdkaſtanie I. 35.
Erdmandeln I. 42. 50.
Erdmorcheln I. 588.

Erdnuß I. 50. amerikaniſche I. 475. II. 11. gemeine I. 35.
Erdrauch, knolligter II. 55.
Erdrübe II. 117.
Erdſcheibe, europäiſche II. 51.
Erdſchote, amerikaniſche I. 475.
Erdſchwämme, eßbare I. 579. II. 497.
Erdweichſel I. 357.
Eremitage (*Vin*) II. 297.
Ergot II. 438.
Erinas I. 291.
Erven, gemeine II. 359. knolligte I. 52. ſchwarze II. 67.
Erville d'Orient II. 359.
Eryngo-root II. 54.
Eſcallion II. 34.
Eſchdorn II. 475.
Eſcheritzen I. 320.
Eſchlauch I. 32.
Escourgeon I. 521.
Eſelskörbel II. 45.
Eſelsmöhre II. 52.
Eſbalion II. 34.
Eſbalot I. 32.
Espargoutte II. 176. des champs II. 416.
Eſpenwaldſchwamm II. 507.
Eſpinette (biere) II. 488.
Esprit de Vin. II. 287.
Esquine II. 76.
Eſſigbaum II. 276.
Eſſigdorn I. 231.
Eſtella (Vino) II. 293.
Eſtragon I. 133.
Eſturgon I. 519.
Etrimelli II. 575.
Etſch-Weine II. 302.
Eugenie I. 384.
Evib II. 333.
Euphorbie, eßbare II. 83. mauritaniſche II. 481.
Eyerbaum I. 318.
Eyerbirne I. 431.
Eyerbohnen I. 486.
Eyerblätterſchwamm I. 582.
Eyerſchwamm I. 582.

F.

Faba Pichurim II. 459.
Fabago II. 229.
Fackeldiſtel II. 244. dreyeckigte I. 272.
Fadennudeln II. 440.
Faeces vini II. 309.
Fächerpalme I. 379, II. 100.
Faine II. 453.
Fahnenhaber I. 518.
Faltenmorchel II. 510.
Fanna Ikada II. 130. *Skiba* II. 389. *Skimmi* II. 389.
Farinzucker I. 101.
Farot (*Pomme*) I. 463.
Farrnkraut männliches II. 190. markigtes II. 71. wohlriechendes II. 190.
Faſeln I. 485. f. ägyptiſche II. 354. brennende I. 248. chineſiſche II. 355. hackigte II. 355. holzigte II. 357. knolligte II. 53. langährigte II. 357. ſchwerdförmige II. 356. viereckigte II. 356.
Faßfeigen I. 297.
Fau II. 453.
Fava Pecairo II. 459.
Faverette I. 35.
Fauſel I. 115.

Frankenweine II. 300.
Frauendiſtel II. 42.
Frauenhaar, kanadiſches I. 192.
Frauenkraut I. 164.
Frauenmünze I. 149. 164.
Frauenſchenkel (Birne) I. 433.
Frauenſchuh II. 55.
Frauenſpiegel II. 41.
Franzapfel I. 471.
Franzbohne I. 486.
Franzbranntewein II. 436.
Franzerbſe I. 488.
Franzweine II. 295. f.
Freyſamkraut II. 141.
Friolet (*Poire*) I. 450.
Fromager Cottonier II. 380.
Froment locar I. 512.
Fromental II. 423.
Frontignac I. 325. f. II. 298.
Froſchkraut I. 6.
Froſchlöffelkraut II. 31.
Froſchpfeffer II. 73.
Froſchwegerich II. 31.
Feuchtbirne I. 448.
Fruit de pain I. 593.
Fruta de Polamira II. 312.
Fuchsbeeren I. 249.
Fuchsſchwanz I. 538. II. 374.
Fucus I. 143.
Fudſi II. 357.
Fünffingerkraut II. 290.
Fulham-barley I. 521.
Furfures II. 441.
Furi uri II. 340.
Furze II. 201.
Futji II. 357.
Fuſtickwood II. 266.
Futterbohne I. 492.
Futterwicke II. 368.

G.

Gadelier épineux II. 277.
Gänſeampfer II. 12.
Gänſeblume II. 112. groſſe II. 161.
Gänſediſtel I. 208.
Gänſefuß I. 86. II. 121. Meerſtrands II. 160.
Gänſegarbe II. 71.
Gänſekraut II. 71. 152.
Gänſekreſſe II. 417.
Gänſerich II. 71.
Gänſeſtöckgen II. 112.
Gagel, gemeiner II. 182.
Galango II. 60. 65.
Galé II. 182.
Galgant II. 65. wahrer II. 60
Galinole II. 511.
Galiot d'Italie II. 56.
Gallande (*Pecbe*) I. 336.
Galloway Melon I. 405.
Gamboge II. 338.
Gamuso II. 491.
Ganiterbaum, gezähnter II. 319.
Garaffel II. 56.
Garbe, wilde II. 21.
Garcinie, celebiſche I. 300.
Gardſeeröl II. 326.
Garlick common II. 78. *wild* I. 133.
Garlick Pear II. 248.
Garnacha (Vino) II. 292.
Gartenampfer II. 136.
Gartenangelik I. 75.
Gartenartiſchocke I. 219.
Gartenbaldrian I. 165.
Gartenbalſam II. 179.
Gartenbohne I. 491.
Gartendill II. 378.

Piguier d'Adam I. 303. commun I. 291. des Hottentots. II. 263. marin II. 263. de Papaya I. 276. Pipal du Bengale II. 252.
Filberts I. 561.
Filipendelwurz II. 21.
Fimmel II. 382.
Fin d'or d'hyver (*Poire*) I. 446.
Finkenſaamen II. 394.
Fir-tree II. 488. *Scotch* II. 490
Fis II. 78.
Fiwa ꝛc II. 264.
Flachs, gemeiner II. 391.
Flachsbaum, giftreibender II. 239.
Flachsdotter II. 394.
Flacon I. 412.
Fladenapfel I. 264.
Flaſchenbaum I. 263. f. II. 237.
Flaſchenbier II. 432.
Flaſchenbirne I. 434.
Flaſchenkürbis I. 412.
Flax, common II. 391.
Fleche d'eau I. 9. II. 15.
Flechte eßbare II. 207. isländiſche II. 207. rüſſelförmige II. 210.
Flechtkraut II. 83.
Flechtwurzel II. 83.
Fledermäuſekohl II. 130.
Fleiſchbirne I. 452.
Fleiſchblume II. 393. weiſſe II. 90.
Fleiſchmangas I. 388.
Fleur bleue II. 122. de Guigne (*Poire*) I. 454. de jalouſie II. 129. de miel II. 224. de Muſcade II. 462. muſquée II. 235.
Fliederſtrauch II. 103.
Fliegenbeerbaum II. 264.
Fliegenſchwamm II. 503.
Flix-weed II. 75.
Flockenblume, ſtammloſe II. 49.
Flöhkraut, ſcharfes II. 226.
Flöhpfeffer II. 226
Flores Caſſiae. II. 183.
Flower-fence, baſtard II. 352.
Flügelerbſe I. 483.
Flügelfarrn II. 14. eßbarer II. 72.
Fluellin, common II. 291.
Flughaber II. 424.
Flugſandhaber II. 384.
Flugſandriet II. 7.
Flußharz I. 504.
Föhrenbaum II. 490.
Foirolle femelle II. 129.
Foillette des jardins I. 170.
Foncarral (Vino) II. 292.
Fondante muſquée (*Poire*) I. 433.
Fontanellerbſe I. 489.
Forellenbandſallat II. 172.
Forellenradieſe I. 57.
Formites I. 292.
Fougère femelle II. 14. male II. 190.
Fouteau II. 453.
Foyard II. 453.
Foxglove, eaſtern I. 542. *indian* II. 544.
Fragon II. 103.
Fraiſier en arbre I. 230. des bois I. 235. f.
Frambaſin du Pérou I. 200.
Framboiſier I. 248.
Franc real (*Peche*) I. 446.
Francatu (*Pomme*) I. 471.

Ginah I. 591.
Gingembre I. 29.
Ginger common I. 29.
Ginkgobaum I. 591.
Ginſter II. 227.
Giroflier II. 219. faux II. 220.
Girouille grande II. 160.
Glands II. 412. Chataigne II. 412. de terre I. 50.
Glasbirne I. 450.
Glaskirſche I. 357.
Glaskraut, falſches II. 58.
Glasſchmalz, europäiſches I. 156.
Glaſswort, jointed I. 156. *white* II. 160.
Glaux du bord de la mer II. 124.
Gleditſchie, ſtachlichte II. 360. unbewehrte II. 476.
Globbe, traubenförmige II. 255.
Globe-Amaranth II. 166.
Glocke, breitblättrige II. 40. levantiſche II. 41. lilienblättrige II. 40. rapunzelartige II. 40. thraciſche I. 82.
Glockenpfeffer I. 275.
Glockenwurzel II. 58.
Gloire des Acacias II. 217.
Glouteron I. 76.
Glühwein II. 311.
Glycine, Under ground II. 360.
Gnemon de l'Inde II. 454.
Gnette de l'Inde II. 454.
Goa-Apple I. 420.
Goats-beard I. 67. 108.
Gobbe II. 361.
Gold of pleaſure II. 394.
Goldapfel I. 317.
Goldblatt I. 279.
Goldblume I. 213.
Golddiſtel, gefleckte II. 89. ſpaniſche II. 74.
Goldlilie I. 62.
Goldreißke II. 505.
Goldreinette I. 464.
Goldtropfen zu Trident II. 302.
Goldwurzel I. 64.
Gombo I. 174. Fevi II. 174. grand I. 590.
Gomer I. 511.
Gomme-goutte II. 338.
Gomuto II. 491.
Gooſe-berry I. 245. II. 277.
Gooſe-berry-tree american II. 262.
Gooſe-foot, white II. 121.
Gooſe-graſs II. 386.
Gooſe-tongue II. 92.
Goraka I. 29.
Gorſſe II. 201.
Goſe II. 432.
Gourd, Bottle I. 412. *long* I. 412. *warted* I. 416.
Gout-wort II. 109.
Goyavier, blanc I. 314. de Cayenne I. 315. Citronelle II. 274.
Graine makoque II. 268. musquée II. 387.
Grains of Paradiſe II. 376.
Granadilla I. 311. 270. 274.
Granatapfelbaum I. 422.
Granatbirne I. 450.
Grape, common I. 322.
Grafepilz II. 507.
Graslauch I. 33.

Gartendragun I. 133.
Gartenerdbeere I. 237.
Gartenfaſeolen I. 485.
Gartenfeigbohne I. 484.
Gartengurke I. 407.
Gartenkirſchbaum I. 353.
Gartenkörbel I. 158.
Gartenkohl II. 113.
Gartenkreſſe I. 147. 546.
Gartenkümmel II. 384.
Gartenkürbis I. 415.
Gartenlinſe I. 482.
Gartenmelde I. 170.
Gartenmeliſſe II. 177.
Gartenmohn II. 401.
Gartenmünze II. 179.
Gartenöl II. 326.
Gartenrapunzel II. 67.
Gartenraucke II. 155. 381.
Gartenraute II. 193.
Gartenrockette II. 155.
Gartenrosmarin I. 205.
Gartenſalbey I. 206.
Gartenſallat II. 168.
Gartenſaturey I. 207.
Gartenſenf I. 163. weiſſer II. 155.
Gartenwermuth II. 151.
Gate (Pear) I. 443.
Gauchblume II. 158.
Gauckler, gelber II. 180.
Geduldkraut II. 136.
Geißbart II. 89. gelber II. 511.
Geißfuß II. 89.
Geißklee, indianiſcher I. 499.
Geisnaskof II. 209.
Gelbreiſſke II. 505.
Gelbwurzel, lange und runde II. 50.
Gelenkwurzel II. 7.
Gemenos (*Vin de*) II. 298.
Genet II. 227.
Genevrier I. 240. de Cadé I. 242. doux II. 251.
Genipanier d'Amérique II. 254.
Geniſte, ſpaniſche II. 227.
Genſter II. 227.
Gentiane, grande II. 56.
Genouillet II. 8.
Geoffroye, ſtachlichte II. 320.
Georgen Ausbruch (Wein) II. 305.
Gerberbaum II. 276. 415.
Gerhardskraut II. 109.
Gernröderbirne I. 453.
Geroflier II. 219. faux II. 220.
Gerſte gemeine I. 519. II. 426. 434. kleine I. 519. langährigte groſſe I. 520. ſechszeilige I. 521. II. 434. vierzeilige I. 519. zweyzeilige I. 520. II. 434.
Gerſtenbier II. 429.
Gerſtenmilch II. 428.
Gerſtengraupe II. 427.
Gerſtenzucker II. 428.
Geſſe commune et des prés II. 361. ſauvage I. 50.
Getreidekörner I. 506. II. 423.
Gewürz, allerley II. 269. engliſches II. 269.
Gewürzdill II. 378.
Gewürznelkenbaum II. 219.
Gharaka II. 338.
Gichtbeeren I. 244.
Gichtroſe II. 12.
Gichtrübe, weiſſe II. 97.
Gierſch II. 109.
Gifthahnenfuß II. 73.
Gilaniſcher Wein II. 307.

Ginak I. 591.
Gingembre I. 29.
Ginger common I. 29.
Ginkgobaum I. 591.
Ginſter II. 227.
Giroflier II. 219. faux II. 220.
Girouille grande II. 160.
Glands II. 412. Chatnigne II. 412. de terre I. 50.
Glasbirne I. 450.
Glaskirſche I. 357.
Glaskraut, falſches II. 58.
Glasſchmalz, europäiſches I. 156.
Glaſswort, jointed I. 156. *white* II. 160.
Glaux du bord de la mer II. 124.
Gleditſchie, ſtachlichte II. 360. unbewehrte II. 476.
Globbe, traubenförmige II. 255.
Globe-Amaranth II. 166.
Glocke, breitblättrige II. 40. levantiſche II. 41. lilienblättrige II. 40. rapunzelartige II. 40. thraciſche I. 82.
Glockenpfeffer I. 275.
Glockenwurzel II. 58.
Gloire des Acacias II. 217.
Glouteron I. 76.
Glühwein II. 311.
Glycine, Under ground II. 360.
Gnemon de l'Inde II. 454.
Gnette de l'Inde II. 454.
Goa-Apple I. 420.
Goats-beard I. 67. 108.
Gobbe II. 361.
Gold of pleaſure II. 394.
Goldapfel I. 317.
Goldblatt I. 279.
Goldblume I. 213.
Goldditſtel, gefleckte II. 89. ſpaniſche II. 74.
Goldlilie I. 62.
Goldreiſſke II. 505.
Goldreinette I. 464.
Goldtropfen zu Trident II. 302.
Goldwurzel I. 64.
Gombo I. 174. Fevi II. 174. grand I. 590.
Gomer I. 511.
Gomme-goutte II. 338.
Gomuto II. 491.
Gooſe-berry I. 245. II. 277.
Gooſe-berry-tree american II. 262.
Gooſe-foot, white II. 121.
Gooſe-graſs II. 386.
Gooſe-tongue II. 92.
Goraka I. 29.
Gorſſe II. 201.
Goſe II. 432.
Gourd, Bottle I. 412. *long* I. 412. *warted* I. 416.
Gout-wort II. 109.
Goyavier, blanc I. 314. de Cayenne I. 315. Citronelle II. 274.
Graine makoque II. 268. musquée II. 387.
Grains of Paradiſe II. 376.
Granadilla I. 311. 270. 274.
Granatapfelbaum I. 422.
Granatbirne I. 450.
Grape, common I. 322.
Graſepilz II. 507.
Graslauch I. 33.

Grasmandel I. 42.
Grassette II. 189.
Graswurzel II. 22.
Grateron II. 386.
Gratte-cu I. 246.
Grave (*Vin de*) II. 297.
Graukappe II. 509.
Green-Gage (Plum) I. 366.
Grenadier I. 422.
Grenouillet II. 132.
Grenze II. 175.
Grevinne II. 190.
Grewia II. 255.
Gria I. 384.
Gries II. 439.
Griesbart II. 109.
Griesholz I. 46.
Grigri I. 381.
Grindwurz II. 137.
Griottes I. 358.
Gros bouis I. 280. gramé I. 126. musqué (*Poire*) I. 448.
Groseiller des alpes I. 244. blanc I. 242. épineux I. 245. à grandes feuilles II. 277. à Maereaux II. 277. noir I. 244. rouge I. 242. II. 277. de Surinam II. 262.
Grossat II. 433.
Grossane II. 433.
Grossi I. 297.
Ground-Ivy II. 165. *Nut, american* I. 475.
Gruaud II. 425.
Grübelnuß I. 568.
Grüling II. 502. 505.
Grundheil I. 192. II. 153.
Guainier I. 220.
Guanabanus II. 237.
Guava-tree I. 314.
Guayacana I. 290.
Guazuma I. 577.
Guckguucksblume I. 53. II. 158.
Gülderling I. 470.
Gümmer I. 511.
Guesde II. 390.
Gueule de Veau II. 378.
Guiacana I. 290.
Gujavabaum, Baſtard I. 384.
Guiabara I. 375.
Guignes I. 358.
Guilandina, Ceylon I. 46.
Guimauve veloutée II. 387.
Guinidas (Vino) II. 292.
Guinea Corn I. 529. *Pepper* I. 273.
Gummi arabicum II. 486. *Laricis* II. 489. *Orenburgenſe* II. 489. *ſenegalenſe* II. 486. *Uralenſe* II. 489.
Gummigutbaum II. 338.
Gundermann II. 165.
Gunpowder Tea I. 190.
Gurke ägyptiſche I. 406. II. 344. eyförmige II. 339. kleiner ſchwarze I. 417. perſiſche II. 341. ſcharfeckigte II. 339. ſchlangenartige II. 340. türkiſche grüne I. 411. zahme I. 407. f.
Gutedelntraube I. 324. 327.
Guy à fruit blanc II. 90.

H.

Haarſtrang II. 21.
Haaſenbrod II. 223.
Haaſenheide II. 227.

Haasenkohl I. 208.
Haasenklee II. 229.
Haasenpappel I. 178.
Haber I. 517. f. II. 423. f.
Haberbier II. 426.
Haberbirne I. 451.
Haberbrod II. 425.
Habergrütze II. 425.
Habernudeln II. 440.
Haberschlehen I. 371.
Habertrank II. 426.
Haberwurzel I. 67. 108.
Habichtkraut, gefleckte I. 144.
Händelschwamm II. 511.
Hafer ſ. Haber.
Haftdorn II. 256.
Hagebutten ſ. Hanebutten.
Hagedorn II. 246. f.
Hahnenfuß II. 401. goldgelber II. 132. knolligter II. 73. kriechender, ſcharfer, ſüſſer, wolligter II. 132.
Hahnenkopf, dolbentragender II. 125.
Hahnensporn II. 438. virginiſcher II. 247.
Hakenknopf, wegtrittähnlicher II. 449.
Halbbier II. 429.
Haleſie, vierflüglichte II. 387.
Halskraut II. 41. 191.
Hamburgertraube I. 323.
Hammelsmöhren I. 55.
Hanauerweine II. 301.
Hanebutten I. 246. II. 102. welſche I. 372.
Hanebuttenbirnbaum II. 347.
Hanf, gemeiner II. 382.
Hanfpappel II. 128.
Hardy-Lemnoe II. 170.
Hare's foot II. 229.
Haricot I. 485 f. de terre II. 360.
Harmelraute II. 403.
Haſelbirne I. 456.
Haſelnuß, gemeine I. 560. II. 454. byzantiniſcher I. 560. 562.
Haſelwurz II. 431. kanadiſche II. 36.
Haſſelquiſtie, ägyptiſche II. 57.
Hatawarya II. 37.
Hauhechel II. 102.
Hauslauch II. 196.
Hauswurz II. 196.
Haute bonté (*Pomme*) I. 468.
Haw, Caroline II. 247. *Lord Isley's* II. 247.
Haw-thorn II. 246.
Hawk-weed, ſpotted I. 144.
Hazelnut I. 560. II. 454.
Heart-Pea II. 202.
Hearts-eaſe II. 141.
Heath II. 165. *black- and white-berried* II. 250 f.
Heath's Peas I. 52.
Heckroſe I. 246.
Heckſaamen II. 201.
Hederich I. 546. II. 413. wilder I. 142.
Hedge-Muſtard I. 142.
Heide, röthlichte II. 252.
Heidegrütze I. 540.
Heidekorn I. 539. wildes II. 409.
Heidekraut, gemeines II. 165.
Heidelbeere I. 253. groſſe und rothe II. 255.
Heidelwinde II. 409.
Heidenrettig I. 546 II. 413.
Heiderling I. 581.

Heilkraut II. 85. f.
Heinrich, groſſer II. 58. guter I. 85.
Heiternesſel I. 193.
Helenakraut II. 58.
Heliconie Muſa II. 256.
Helmkraut, oſtindiſches II. 195.
Helvelle mitrée II. 510.
Hemp II. 382.
Hep-buſh I. 246.
Hep-tree II. 102.
Herbe à l'ambaſſadeur II. 185. aux anes II. 67. des Aulx I. 139. aux chantres I. 142. au charpentier II. 148. chaſte II. 419. au chat II. 184. de citron II. 177. aux cuilliers I. 138. d'etagnes II. 71. à Gerard I. 76. aux goutteux II. 109. aux gueux II. 101. aux hémorrhoides I. 181. à Iean Renaud II. 83. au lait II. 124. magique II. 196. aux maumelles II. 127. ſacrée II. 79. ſainte II. 185. de St. Barbe I. 141. St. Iaques II. 138. St. Iean II. 152. St. Innocent II. 409. St. Pierre I. 152. du Soleil I. 221. aux taureaux II. 88. de la Trinité II. 141. aux voituriers II. 148.
Herbſtling II. 504.
Herbſtſafran II. 222.
Herbſtzitronenbirne I. 450.
Héri (*Poire*) I. 445.
Herkuleskeule I. 412.
Hermitagewein II. 297.
Herrnapfel I. 470.
Herrnbirne I. 453.
Herrngerſte II. 427.
Herrnpflaume I. 367.
Herrnpilz II. 504. rother II. 509.
Herzbaum II. 203.
Herzerbſen II. 292.
Herzgeſpann, ſyriſches II. 181.
Herzgras II. 190.
Herzkirſchen I. 356.
Herzkohl II. 114.
Herzpoley II. 179.
Herzſaame, oſtindiſcher II. 202.
Heſpelbaum I. 307.
Hêtre II. 453.
Heu, griechiſches II. 368.
Heuhechel II. 102.
Heui II. 333.
Heuſchreckenbaum I. 495. Baſtard I. 502. II. 126. 283.
Hiccory-tree II. 456.
Higuero de lata II. 452.
Hiingh II. 482.
Hillroſt II. 175.
Himbeere I. 248. 252.
Himmelsblatt II. 211.
Himmelsgerſte II. 434.
Himmelsſchlüſſel I. 152.
Himmelsthau II. 385.
Hindberry I. 248. 252.
Hindläufte II. 46. 100. 222.
Hingiſch II. 481.
Hingburu-pyali II. 60.
Hiobsthränen I. 525.
Hippokras II. 311.
Hirſchheil II. 38.
Hirſchhorn II. 162.

Hirſchpeterſilie II. 38.
Hirſchwurzel II 39.
Hirſchzunge, braune II. 510.
Hirſe, buchariſcher II. 388.
gemeiner I. 536. italiäniſcher und kolbigter I. 538.
wilder II. 399.
Hirtentaſche II. 417.
Hobos I. 396.
Hochheimerwein II. 300.
Hochkraut II. 378.
Höckerbirne I. 455.
Hog-Plumsere I. 396.
Hohlbeeren I. 248.
Hohllauch II. 34.
Hollow-roos II. 235.
Hollunderſtrauch II. 103.
Holzapfel II. 457. 471.
Holzbirne I. 424.
Holzerdbeere I. 235.
Honcrenaille (*Poire*) I. 443.
Honey-flower II. 224.
Honey-Locuſt II. 360.
Honey-ſuckles I. 312. *field* II. 228.
Honigapfel I. 265.
Honigbirne I. 451.
Honigblume, groſſe II. 224.
Honigfrucht II. 329.
Honiggras I. 530.
Honigklee, weiſſer II. 90.
Honigwicke II. 361.
Honigzimmt II. 483.
Hopfen gemeiner I. 90.
Hopfenkletten I. 76.
Hop I. 90. *f. wild* II. 97.
Hopnis II. 11.
Hordeatum II. 428.
Horle-flower II. 393.
Horlitzenbaum I. 345.
Horlzkenbaum I. 345.
Hormin de Matthiole II. 194.
Hornbaum I. 495.
Hornkirſchenbaum I. 345.
Horſe-bean I. 492. *Plantain* I. 306. *Tail, ſhrubby* II. 251.
Hottentottenfeige II. 263.
Houatte de Syrie I. 78.
Houblon I. 90.
Housleek II. 196.
Houſſon II. 103.
Houx Frelon et petit II. 103.
Hühnerdarm I. 134.
Hülſenbaum I. 502.
Hülſenfrüchte I. 474. II. 349.
Huſlattig II. 140.
Hundsbäume I. 146.
Hundsgras II. 22.
Hundsknoblauch II. 149.
Hundskohl, ägyptiſcher I. 78.
Hundskürbis II. 97.
Hundslauch II. 149.
Hundsmelde II. 110. 129.
Hundspflaume I. 361.
Hundsroſe I. 246.
Hundsſchaam II. 353.
Hundswinde, eßbare II. 131.
Hundszahn, gemeiner II. 55.
Hungerbrod II. 223.
Hungerkraut II. 137.
Husjeb II. 481.
Hutzucker I. 102.
Hydnora, afrikaniſche II. 240
Hyſſonthee I. 191.
Hyſſop, common I. 200.

I.

Iablotſchki II. 344.
Jabotapitabaum II. 269.

Jacapucaya II. 459.
Jack by the hedge I. 139.
Jackbals-koſt II. 241.
Jacobée II. 138.
Jacobskraut II. 138.
Jacobslauch II. 34.
Jagara II. 478.
Jagdbirne I. 449.
Jagerboom II. 478.
Jakkabaum I. 596.
Jamaica-plum, yellow I. 396.
Iambolier I. 382. 384. II. 320.
Jambolone, geſtielte II. 320.
Iambon des jardiniers II. 67.
Jambuſenbaum mit eckigter Frucht II. 203. einblumiger, I. 384. gemeiner I. 382. malackiſcher I. 384. traubentragender II. 203.
Iamma Sob II. 48.
Iargonelle (Pear) I. 433.
Iasmin, triſte II. 225.
Iasminoide d'Aſie II. 176.
Iaune d'oeuf I. 279.
Iawrang II. 48.
Ibi-pitanga II. 328.
Icacopflaume I. 374.
Ief II. 408.
Iéjerécou I. 420.
Jeruſalemsapfel I. 467.
Jeruſalemsartiſchocke I. 47.
Jeruſalemskorn II. 434.
Jeſuiterthee I. 192. II. 160.
Jeſuit's nut. I. 577.
Ieszaiba I. 503.
Iews-Mallow I. 175.
Igelklette II. 54.
Igelkraut II. 56.
Ignamewurzel I. 8. II. 8. f.
Iguanbeeren II. 332.
Ilende I. 396.
Ilmenbaum II. 141.
Ilonpala II. 181.
Immortelle en globe et rouge II. 166.
Imo II. 48.
Imperatoire II. 58.
Imperiale II. 311.
Inconnue de la Fare (*Poire*) 436.
Inga II. 362.
Ingi I. 29.
Ingubu I. 29.
Ingwer I. 29. deutſcher II. 3. gelber II. 50.
Inhame I. 8. f. II. 8. f.
Inſche I. 29.
Iobo des Eſpagnols I. 396.
Iob's-tears I. 525.
Johannisbeerſtrauch I. 242. 244.
Johannisbergerwein II. 300.
Johannisbrodbaum I. 495.
Johannisgürtel II. 152.
Johannislauch II. 34.
Johannisnuß I. 569.
Johanniswedel II. 89.
Iohn, brown I. 319.
Iohn's bread I. 495.
Iolly, brown I. 319.
Ionc épineux II. 201. de l'Inde II. 98. marin II. 201.
Jordanmandeln I. 554.
Iouharbe, grande II. 196.
Ironwood, prickly II. 279.
Iſambert (*Poire*) I. 432.
Iſerweine II. 302.
Iſop, gemeiner I. 200.
Iſpahaniſcher Wein II. 307.
Iszaiba I. 53.
Iſzo I. 591.

Judas-

Judasbaum, amerikaniſche I. 221. gemeiner I. 220.
Judenkirſche II. 272.
Judenpapyrel I. 176.
Jugatazucker II. 478.
Iugoline. I. 542.
Iujube, indian I. 395.
Iujubier commun I. 371.
Jungfernpflaume I. 369.
Jungfernöl I. 347. II. 325.
Jungfernwein II. 293.
Iuniper, common I. 240. *ſwediſh* I. 241.
Iuraya des bleds II. 392.
Iuro II. 491.
Ixia, african I. 49. *bulbbearing* I. 50. *ſpotted* I. 48.
Ixore, blanche et écarlatte II. 257.

K.

Kaadſt II. 266.
Kadeliebohne II. 265.
Kadſu I. 479.
Kälberkropf betäubender, knolligter, wilder II. 44. f.
Käſebaum II. 380.
Käſekohl II. 115.
Kaja II. 470.
Kajan I. 499.
Kakaobaum I. 575. II. 447.
Kaki I. 289. II. 341.
Kalappusbaum I. 562.
Kalappuskohl I. 124.
Kalbsfuß II. 3.
Kalbsnaſe II. 378.
Kale II. 116. *indian* I. 5. 170.
Kali blanc II. 160. d'Egypte II. 393.
Kalmus II. 30.
Kameelheu II. 35.
Kammgras, krummähriges I. 526.
Kampherbaum II. 321.
Kampherzimmt II. 483.
Kanarienbaum II. 315.
Kanarienſaamen I. 538.
Kanarienſeck II. 308.
Kanarienzucker I. 102.
Kandel II. 414.
Kandiszucker I. 103.
Kanell, weiſſer II. 495.
Kanellbaum II. 483.
Kanimp II. 241.
Kannenträger II. 486.
Kantalupmelone I. 402.
Kantenapfel, Danziger I. 470.
Kanzlerpfirſche I. 334.
Kapern, deutſche I. 214. II. 227.
Kapernſtrauch I. 215.
Kappuskraut II. 113.
Kapucinerſallat II. 169.
Kapwein II. 307.
Kara Imo II. 48.
Kara Itſige II. 278.
Karambolbaum I. 420.
Karbe I. 41.
Kardamome, kleine II. 375. madagaskariſche II. 377. malabariſche II. 376.
Karden, ſpaniſche I. 83. 219.
Kardinal (Wein) II. 311.
Kardinalpfirſche I. 341.
Kardonen I. 83.
Kardonnartiſchocke I. 219.
Kardonenbete I. 37. 197.
Karil II. 414.
Karpenkraut II. 148.
Kartoffeln I. 20. f. II. 16. f.

Kardisl II. 115.
Kasbeeren I. 351.
Kaschguerwein II. 305.
Kassienblumen II. 183.
Kassienrinde II. 485.
Kassienröhrleinbaum I. 494.
Kassienzimmt II. 485.
Kastanienbaum, taheitischer II. 455. wilder II. 445. zahmer I. 566.
Kastenzucker I. 101.
Katabala II. 256.
Katiang II. 354.
Katiang-Kiesil II. 364.
Katsil-Kelenga I. 10.
Katsjula-Kelenga II. 60.
Katzenklee II. 229.
Katzenkraut II. 184.
Katzenmünze II. 184.
Kava II. 69.
Kaukibaum II. 324.
Keulean-Tieuw I. 531.
Kaysererdbeere I. 236.
Kayserkrone I. 66.
Kayserling II. 504.
Kayserpflaume I. 367.
Kayserſallat I. 133. II. 170.
Kayserſbergerwein II. 302.
Kayserthee I. 189.
Kebab I. 31.
Kegelweizen I. 510.
Kelady I. 2.
Kelchblume, gemeine II. 479.
Kelly I. 303.
Ken II. 86.
Kenpokones II. 86.
Kermesbeere, mexikanische I. 180. virginische I. 179.
Kernfrüchte, eßbare I. 399. II. 335.
Keulenkürbis I. 412.
Keuschbaum II. 419.
Kija II. 280.
Ki Buke II. 345.
Ki Isigo II. 278.
Kichererbſen I. 477.
Kidney-bean I. 485. *indian.* I. 478.
Kiefer II. 490. italiänische I. 572.
Kieferpilz II. 570.
Kienbaum II. 490.
Kienpost II. 175.
Kilaki II. 463.
Kin Kan II. 245.
Kineri Gaki II. 341.
Kirasbaum I. 300.
Kiriaghuna II. 37.
Kirſchbaum, von Barbados I. 310. brasilianischer II. 328. saurer I. 353. süsser I. 355. f. II. 329.
Kirſchgummi I. 358.
Kirſchlorbeerbaum II. 191.
Kirſchpflaume I. 369.
Kirſchwasser I. 359. II. 328.
Kiskasami II. 457.
Klappernus II. 469.
Klapperrose II. 131.
Klapperſchote II. 223.
Klätſchrose II. 131.
Kleber II. 228.
Klebkraut II. 386.
Klebwurz, taheitische II. 77.
Klee II. 228. sibirischer II. 78.
Kleeapfel II. 258.
Klettendiſtel gemeine I. 76.
Klettenkörbel, dünnblättriger, und großblumigter II. 160. möhrenartiger II. 159.
Kleyen II. 441.

Klimmen, viereckigte II. 121.
Klompan, kleiner II. 282.
Kloſterbeere I. 245.
Kloungur II. 209.
Klunkererbſe I. 489.
Knabenkraut I. 53.
Knee-holly II. 103.
Knippen II. 323.
Knoblauch gemeiner II. 78. wilder II. 43. 148.
Knoblauchsbirne II. 248.
Knoblauchskraut I. 139. 141.
Knoterich II. 416. aufrechter II. 410. keimender II. 409. morgenländiſcher II. 410. pfeilblättriger II. 409. ſtrauchartiger II. 410.
Knollblume II. 419.
Knolldiſtel II. 42.
Knollilie I. 64.
Knollrettig I. 57.
Knollwicke, amerikaniſche II. 11.
Knorpelblume, ungeſtielte II. 125.
Knorpelkirſche I. 356.
Knotenſpark II. 417.
Knotgraſs, common II. 409.
Knyp II. 487.
Ko Fuſi II. 357.
Kobernuß I. 568.
Kochapfel I. 460.
Köcherweine II. 301.
Kochmändel II. 505.
Kochmajoran I. 203.
Kochkräuter I. 194. II. 105.
Koell II. 241.
Königinbirne I. 448.
Königsananas I. 268.
Königsbirne II. 430.
Königsblume II. 12.
Königsnelken II. 220.
Königspfirſche I. 337.
Königspflaume I. 367.
Königsſallat I. 170.
Königszucker I. 102.
Körbel I. 158. gilaniſcher II. 80. ſpaniſcher I. 159. wilder II. 45.
Kaffebaum I. 497. f.
Kohl I. 172. II. 113. f. chineſiſcher II. 117. indianiſcher II 5. weiſſer II. 113. f. wilder II. 127.
Kohlamaranth I. 169.
Kohlbaum I. 111.
Kohldiſtel I. 175.
Kohlentäubling II. 502.
Kohlknoblauch I. 133.
Kohlmußpflanze I. 176.
Kohlpalme I. 111.
Kohlrabi II. 116.
Kohlräben über und unter der Erde II. 116. f.
Kohlwurzel I. 24.
Kohu-Kirilla II. 255.
Kokeris-nooten II. 452.
Kokospalme I. 562. II. 100. guineiſche II. 451. kleine II. 255. öligte I. 451.
Kolbe, breit- und ſchmalblättrige II. 23.
Konemon II. 340.
Kooki I. 176.
Koos I. 479.
Kopfkohl I. 118. II. 113. f. 119.
Kopflattich II. 169. f.
Kopfſallat II. 169. f.
Kopkenſallat II. 45.
Korallenbaum II. 351.

Korallenschwamm II. 511.
Korallenweitzen I. 512.
Korbfeigen I. 297.
Koriander II. 383. römischer II. 395.
Korinthen II. 285.
Korinthenbaum I. 244.
Korkbaum II. 411.
Korn I. 522. II. 434. lothringisches I. 511. türkisches I. 547. wallachisches I. 511.
Kornbranntewein II. 436.
Kornnägleinblume II. 374.
Kornraden II. 374.
Kornrose II. 131. 374
Kornwicke II. 368.
Kornzapfen II. 438.
Korrow II. 433.
Kostheimerwein II. 300.
Kostwurz I. 164. arabische II. 49.
Kracke II. 369.
Krackmandelbaum I. 554.
Kraeda II. 209.
Krähenbeere I. 229. 250.
Krähenfuß I. 162. 190. kriechender II. 132.
Kräuterbier II. 433.
Kräuterbirne I. 446.
Kräuterwein II. 311.
Kraftmehl II. 438.
Kramerbirne I. 455.
Kranichbeeren J. 256.
Kratzbeeren J. 249. f.
Kratzdistel II. 82.
Kratzkraut I. 84. spanisches II. 48. stachlichtes II. 47.
Krausbeere I. 245. 255.
Krausdistel II. 82.
Krauskohl II. 115.
Krausemünze I. 149. II. 179.
Krebs im Weitzen II. 442.
Krebsdistel I. 92. 222.
Krecken 371.
Kreen I. 40.
Kremling II. 502.
Kresse I. 147. f. braune II. 158. breitblättrige II. 176. krause I. 148. indianische I. 222. f. virginische I. 148.
Kriechelbaum I. 371.
Krokodilsbirnbaum I. 385.
Krokodilsblatt II. 125.
Krötenkraut II. 138.
Kronerbse I. 488.
Kronraden II. 374.
Kubeben II. 407.
Küchenbasilikum I. 200.
Kühhorn II. 368.
Kühkraut II. 129.
Kühpilz II. 507. rother II. 509.
Kühweitze II. 393.
Kümmel I. 41. römischer II. 384.
Kümmelbirne I. 445.
Kümmerling I. 407.
Kürbis I. 415. II. 101. kleiner I. 416. langer I. 412. sicilianischer I. 417.
Kürbisbaum II. 248.
Kugelamaranth II. 166.
Kugelartischocke I. 219.
Kugelhahnenfuß II. 419.
Kuko II. 176.
Kunschut I. 542. *Lagi* und *Roge* II. 364.
Kurosasagi II. 364.
Kuskuba II. 264.
Kuttu-Kelenga II. 9.

Kutti-Kutti II. 139.
Kwa II. 340.

L.

Labradorthee I. 191.
Lachenknoblauch II. 149.
Lachryma Chriſti II. 293.
Lackpfirſche I. 333.
Lacrima de' galliti II. 294.
Ladies Smock II. 158.
Lauchel I. 139.
Lagerbier II. 429.
Lahang II. 491.
Laiteron I. 208.
Laitue I. 145. II. 168. f. tremblante I. 166.
Lakilaki II. 463.
Laktuke I. 145. II. 168. f.
Lalo II. 338.
Lamancha (Vino) II. 292.
Lambertsnuß I. 561.
Lamma II. 353.
Lande épineuſe II. 201.
Landraute II. 73.
Langue de Serpent II. 186.
Laniac (*Foire*) I. 441.
Lantana, jährige II. 257.
Lapathou violon II. 137.
Lapſane commune II. 127.
Larch-tree II. 489.
Larme de Iob I. 505.
Laſerkraut II. 87.
Laſſeron I. 208.
Latanier I. 379.
Lattig II. 168. f.
Lattigulve I. 166. II. 213.
Laubfeige I. 297.
Lauch I. 196. II. 81. f.
Lauchknoblauch I. 196.
Lauer II. 309.
Laver, green I. 166.
Lavis II. 205.
Lavola Cortex II. 390.
Lavendel II. 224.
Laurel, Sea-ſide II. 327.
Laurel-tree II. 173.
Laurienne II. 325.
Laurier II. 173. alexandrin II. 79. Camphrier II. 321. Canelle I. 483. Canelle des boutiques II. 495. Corifier II. 191. des Iroquois II. 173. Prunier I. 385. Saſſafras II. 173.
Lazagnes II. 441.
Lazerolbaum II. 247. 347.
Lebenseiche I. 542.
Leberkraut I. 192.
Lederſiechte II. 211.
Leek I. 196. *ſiberian* II. 31.
Leguanenwegdorn II. 332.
Leindotter, groſſer II. 394.
Leinöl II. 392.
Leinſamen II. 391.
Leiſtenwein II. 301.
Lentil I. 481. f.
Lentisque d'Espagne II. 467.
Lerchenbaum II. 489.
Lettuce I. 145. II. 168. *Lamb's* I. 165.
Licuala I. 384.
Liebesapfel I. 317.
Liebesbaum I. 220.
Liebesbirne I. 445.
Liebfrauenmilch II. 301.
Liebſtöckel II. 87. ſchottländiſcher II. 127.
Liege II. 411.
Lienen II. 101.
Lierre terreſtre II. 165.
Lilie, kamtſchatkiſche I. 65. II. 64.

64. pomponiſche, rothe und weiſſe II. 63.
Limbarde de france I. 198.
Lime-tree II. 418.
Limen I. 287.
Limonen I. 287.
Limonade I. 283. II. 311.
Limonello II. 258.
Lin II. 391.
Lindenbaum II. 418.
Line-tree II. 418.
Ling II. 165.
Linnäe, nordiſche II. 224.
Linſen I. 481.
Lionerwein II. 296.
Lipiers II. 418.
Liquorice II. 77. *Vetch* II. 11.
Lis blanc II. 63. blanc d'eau II. 66. commun II. 63. orangé II. 62. ſauvage I. 64. de Suratte II. 168.
Liſchgras, knotiges II. 69.
Liſchkolbe II. 23.
Liſet épineux I. 126. grand II. 49.
Litchi II. 322.
Little lard (Pear) I. 442.
Live-Oak I. 542.
Liveche grande II. 87.
Loan's Pearmain (Apple) I. 460.
Locuſtree I. 495. *baſtard* I. 502. II. 383.
Löcherſchwamm, gelber, glatter und klebrigter II. 502.
Löffelkraut I. 138. däniſches II. 122.
Löwenmaul II. 378.
Löwenſchwanz II. 88.
Löwenzahn I. 146. II. 61. kraußigter II. 61.
Lolarsbaum II. 414.
Looſe-ſtrife, yellow II. 88.
Lorbeerbaum II. 173.
Lorbeerkirſchbaum II. 191.
Lotier des Anciens II. 316. faux d'Athéne I. 289.
Lotus ägyptiſcher I. 17. afrikaniſcher I. 289.
Love-apple I. 316. II. 280.
Love lies a bleeding II. 374.
Lovage II. 87.
Lovely-Pear I. 445.
Louiſe-bonne (*Poire*) I. 437.
Lucette I. 253.
Luellin, common II. 201.
Luftmoos II. 428.
Lumien I. 287.
Lumiere du cheval II. 256.
Lumpenzucker I. 102.
Lunel (*Vin de*) II. 289.
Lungenkraut, Meerſtrands II. 192.
Lungenmoos II. 210.
Lupin blanc. 484. varié I. 485.

M.

Maasholder II. 474. 476.
Maaslieben, groſſe II. 161. wilde II. 112.
Macaroni II. 441.
Maceron I. 96. d'Afrique II. 39. de Crete I. 97.
Mache commune I. 165.
Macis II. 464.

Macre d'eau I. 377.
Mad-apple I. 318.
Madeleine (*Peche*) I. 133. f. (*Poire*) I. 429. (*Pomme*) I. 460.
Maderawein II. 308.
Maderazucker I. 102.
Madja II. 258.
Märzveilchen II. 141.
Mäusedorn, gemeiner II. 109.
Mäusegedärme I. 134.
Mäuskorn II. 443.
Magdalenenpfirsche I. 333. Birne I. 429. Äpfel I. 460.
Magellanische Rinde II. 495.
Magenwurz II. 30.
Magistranz II. 58.
Magsaamen II. 401.
Mahn, gemeiner II. 401.
Maidenhair-tree I. 391.
Majoran, gemeiner I. 202. wilder II. 186.
Maize I. 595.
Makuy II. 255.
Malabar Cinnamon II. 485. *Plum* I. 382.
Malabathri II. 281.
Malacca-bean I. 558.
Malacramuß I. 599.
Malagawein II. 294.
Malaguette II. 376.
Malamiristrauch II. 407.
Mallow, dwarf I. 178. *curled leaved* II. 128.
Malmsey, wine II. 292.
Malpighia I. 310. f.
Malt II. 428.
Malus (Peach) I. 335.
Malvaggia di Bosa II. 295. di Candia II. 305.
Malvasirwein II. 305.
Malvasirbirne I. 430.
Malve, chinesische, krause und rothe II. 128.
Malz II. 428.
Malztrank II. 428.
Mamaku II. 130.
Mammée I. 308. Sapota II. 336.
Mammelle, arbre I. 308.
Mammeybaum I. 380.
Mamoeira I. 277.
Manaar II. 257.
Mandelbaum I. 553. ostindischer II. 471. wilder II. 447.
Mandelöl I. 533
Mandelnuß I. 561.
Mandelpflaume I. 367.
Mandhurya I. 351.
Mandibi II. 360.
Mangea II. 461.
Manghos I. 387.
Manghasbaum II. 203.
Mangibaum, käsetragender und kleiner II. 414. indianischer I. 387.
Mangifere d'Inde I. 387.
Mangiki II. 351.
Manglesbäume II. 414.
Manglier à fruit pondreux II. 203.
Mango-tree I. 387.
Mangold II. 62. rother I. 36. weisser I. 197. wilder II. 77.
Mangostanbaum I. 299.
Mangrove, Sea-side I. 375.
Manja-Pumeram II. 225.
Maniguette II. 229. 376. 420.
Manihot I. 12. 178.
Manna von der Lerchentanne

tanne II. 489. perſiſche II. 482. preuſſiſche II. 385.
Mannabirne I. 434.
Mannagras I. 527. II. 385.
Mannagrütze II. 385.
Mannaſchwingel I. 527. II. 385.
Manne de Briançon II. 489.
Maunstreu II. 54. 102. Seeſtrands- I. 44.
Manos I. 264.
Manobi II. 360.
Mansjadi II. 351.
Mao I. 385.
Maple-tree II. 474. f.
Marabella (Vino) II. 292.
Marada II. 183.
Maranda II. 183.
Marasquin I. 359.
Maravella (Vino) II. 292.
Marciminien (*Vin de*) II. 295.
Mark der Pflanzen, eßbares I. 109. II. 473.
Marguerite II. 112. commune grande II. 161.
Margarethenapfel I. 460.
Margarethenblume II. 112.
Marggrafenbirne I. 438.
Marggrafenbaum I. 422.
Marie baiſe I. 265.
Mariengras II. 209.
Marienblume II. 112.
Mariendiſtel I. 84. II. 42.
Mariette II. 41.
Marignane (*Vin*) II. 298.
Marigold, common I. 213. *marsh* I. 214.
Marjolaine I. 202. f.
Marjoram I. 202. f.
Maripa II. 319.
Marmite de Singe II. 460.
Marmoda I. 8.
Marocca II. 282.
Marocconpflaume I. 362.
Marronier I. 566. d'inde II. 444.
Marrowfat-Pea I. 488.
Marsy II. 255.
Marque (*Vin de*) II. 298.
Marquiſe (*Poire*) I. 438.
Martagon Lily I. 64. of Pomponny II. 63.
Martin ſec (*Poire*) I. 442. Sire (*Poire*)) I. 443.
Martynia hairy viſcous II. 49.
Marvel of Peru II. 65.
Marum, common II. 198.
Marum de valence II. 198.
Marunke I. 364.
Marzipanbirne I. 448.
Maſanderaniſcher Wein II. 307.
Maslac II. 382.
Maslaſch II. 304.
Maſſe d'eau II. 23. à feuilles odorantes II. 30.
Maſſe de Roſeau II. 23.
Maſterwort II. 58.
Maſtich-herb I. 210. *ſyrian* II. 198.
Maſtich-tree II. 467. *indian* II. 279. 315.
Maſtixbaum II. 467.
Maſtixkraut I. 210. ſyriſches II. 198.
Mataro (Vino) II. 292.
Matricaire II. 176.
Mattenblume I. 214.
Mattenkümmel I. 214.
Mau I. 385.

Maucau-tree II. 379.
Mauerpfeffer, gelber I. 160.
Mauerraute I. 192.
Maulbeerbaum, färbender II. 266. oſtindianiſcher II. 265. nordamerikaniſcher II. 267. rother I. 301. II. 267. ſchwarzer I. 301. tatariſcher II. 267. weiſſer I. 302.
Maulbeere, indianiſche I. 46.
Maulbeerfeige I. 298.
Maulbeerpfirſche I. 339.
Maurache II. 510.
Maurets I. 253.
Mauve de la Chine et commune II. 128. à feuille ronde I. 178. friſée II. 128. des juifs I. 176.
Maux I. 303.
Max II. 365.
Mayapfel, kanadiſcher II. 274.
Mayenne I. 318.
Maykirſche I. 357.
Maytan I. 202.
Mayrüben I. 120.
Mays I. 547. II. 421.
Mayſchwamm II. 500.
Mazagan-bean I. 491.
Meadow-ſweet II. 89.
Médécinier I. 570.
Medlar I. 307. *dwarf* II. 264. *mexican* I. 281.
Medoc (*Vin*) II. 297.
Meerbacillen I. 198.
Meerfenchel gemeiner und goldfarbner I. 198. ſtachlichter II. 54.
Meergras, eßbares I. 143. II. 304. fingerförmiges I. 143. isländiſches II. 212. netzartiges II. 206. zuckerſüſſes I. 142.
Meerkohl I. 87. 177.
Meermangold II. 77.
Meerpaſtinack II. 54.
Meerportulak II. 138. 154.
Meerrettig II. 40.
Meerſenf II. 155.
Meerſpargel II. 97.
Meertraube europäiſche II. 251. ſibiriſche II. 164. 251.
Meerwinde I. 87.
Meisnerwein II. 303.
Meiſterwurz II. 58. 87.
Meiya I. 306.
Mehlbaum I. 233.
Mehlbeerbaum I. 233. ſchwediſcher II. 247.
Mehlbirnbaum II. 347.
Mehldorn II. 246.
Mehlfäßgen II. 246.
Mehlpalme, cafriſche II. 480.
Mehlthau II. 441.
Mehlwurzel I. 12. 178.
Melabolla II. 185.
Melanzenäpfel I. 318.
Melaſſe I. 101.
Melaſtome arbre II. 260. champetre II. 261. élégant II. 262. à épi II. 261. à fruit des groſeilles II. 262. à fruit pourpurin II. 259. jaune II. 261. velu II. 259.
Melcaton (*Peche*) I. 333.
Melde I. 170. glattrandige II. 97. portulakartige II. 154. ſpontonförmige II. 112. wilde II. 110.

Mêle II. 261.
Melianthe II. 224.
Melicocca II. 323.
Melilot, ſweet II. 228.
Melique II. 323.
Melis I. 102.
Meliſſe II. 177. türkiſche II. 164
Melon I. 401. ſ. Citron odorant II. 341. d'eau de Cayenne I. 413. d'Egypte I. 406. épineux rouge II. 243 noir petit I. 417. Poire à trois feuilles I. 288.
Melon-thiſtle II. 243.
Melone I. 401. ſ. ägyptiſche I. 406. perſiſche II. 341.
Melonenbaum II. 337.
Melonendiſtel II. 243.
Melonenkürbis I. 417.
Melonenpfebe I. 417.
Melongene I. 318.
Mélothre I. 417.
Mengelwurz II. 137. ſ.
Menſanthe d'eau II. 128. 180.
Menſes I. 264.
Menthe, Coq I. 164. friſée I. 146. II. 179. poivrée II. 179. romaine I. 149.
Mercury, engliſh I. 85. *french* II. 129. *wild* II. 130.
Mercurielle II. 129. ſauvage II. 130.
Meres de Geroſles II. 219.
Meringam I. 320.
Meriſes I. 358.
Meriſier I. 351.
Merſpburger Bier II. 431.
Merveille d'hyver (*Poire*) I. 442.
Merzbier II. 489.
Merzwurz II. 56.
Meſſire Jean (*Poire*) I. 441.
Meſua II. 225.
Metelin (*Vin de*) II. 306.
Meterich II. 176.
Metram II. 176.
Metſcherling I. 452.
Meum d'Athamante II. 38.
Meuz I. 303.
Meyer, kleiner II. 110. 375. weiſſer II. 110.
Meyeramaranth II. 110.
Meyerhahnenkamm II. 110.
Michaelsbirne I. 450.
Micocoulier d'Afrique II. 316
Mignonne (*Peche*) I. 332. ſ.
Milchahorn II. 476.
Milchbaum II. 203.
Milchdiſtel I. 84. II. 48.
Milchen II. 127.
Milchglocke II. 41.
Milchpeterling II. 74.
Milden II. 441.
Milfoil II. 148.
Milk-thiſtle I. 84.
Mille-epices II. 396.
Millefanzi II. 441.
Millefeuille II. 148.
Miller common I. 536. *indian* I. 529. 537.
Milzkraut, groſſes II. 187.
Mimelle jaune II. 180.
Mimuſops de l'inde II. 324.
Mint, curled I. 149. II. 179. *marſh* and *Spear* I. 149.
Mirabelle I. 365.
Miroir de Venus II. 41.
Miſſeu I. 305.
Miſſe I. 479.
Miſpelbaum I. 307. japaniſcher II. 264.

Misseltoe, common II. 90.
Mistel, weisser II. 90.
Mobby I. 8.
Mönchsrhabarber I 93. II. 136.
Möhren I. 43. II. 51. 62. großschirmichte II. 53. kretische II. 37. languedocksche I. 44.
Mogulspflaume I. 364.
Mohn, gemeiner II. 401. orientalischer II. 403. wilder rother II. 131.
Mohnöl II. 403.
Mohnsaft II. 402.
Mohrenkümmel II. 37.
Mohrenweitze II. 393.
Mohrhirse I. 529.
Mohrrüben s. Möhren.
Moletten I. 348.
Molle II. 279.
Molluc Melisse II. 181.
Moltenbeeren I. 250.
Molucke, glatte II. 181.
Mombin I. 396.
Mombusucker I. 117.
Momin-tree I. 308.
Mominwein I. 310.
Mönarbe II. 181.
Monatsblume II. 112.
Monatserdbeere I. 238.
Monatsradieschen I. 57.
Monkies bread II. 332.
Mormos II. 323.
Montagne (*Peche*) I. 334.
Montauban (*Peche*) I. 335.
Montaliastone et *Monte Pulciano* (Vino) II. 294.
Montilla (Vino) II. 292.
Montreesallat II. 171.
Moorbeerry I. 256.
Moorgrass II. 71.
Moos, isländisches II. 207.
Moosbeeren I. 256.
Moosheidelbeeren I. 229.
Morastflaschenbaum II. 238.
Morchel, gemeine II. 589.
Morel I. 589.
Morellen I. 356.
Morellenbaum I. 348.
Moret d'espagne II. 366.
Morgeline I. 134.
Morgenstern I. 67. 108.
Morille des ragouts I. 389.
Morillon-hatif I. 327.
Morinde à feuille de citron II. 265.
Morottoerbse I. 488.
Moschatel, tuberous II. 235.
Moschuserdbeere I. 237.
Moscovade I. 101.
Moselerwein II. 300.
Most II. 285.
Mostricht I. 545.
Mouceron, kleiner II. 502.
Mouille bouche (*Poire*) I. 451
Mountain (wine) II. 291.
Moureau II. 325.
Mouron, violet II. 378.
Moût II. 285.
Moutabier de la Guiane II. 267
Moutarde I. 163. commune I. 544.
Mouton d'eau I. 165.
Mückenschwamm II. 503.
Muel-Schavi II. 120.
Müllen, europäische II. 419.
Müllertraube I. 324.
Münze, gemeine und grüne I. 149.
Münzbalsam I. 164.
Muffle de veau II. 578.

Mugue

Muguet petit, des bois II. 153. de l'Inde II. 351.
Mugwort II. 152.
Muk no Ki II. 328.
Mulberry-tree, black, red and white I. 301 f.
Mulli II. 279.
Mullugue de Bengale II. 181.
Mumme, braunschweigische II. 430.
Munamal II. 324.
Mundford-bean I. 492.
Munghunamal II. 324.
Mungobohne II. 365.
Murasakki II. 185.
Murier commun I. 301. à papier II. 266. rouge I. 301.
Murrey (Nectarine) I. 343.
Musbaum II. 454.
Muscadier II. 461.
Muschelkürbis I. 417.
Muschelpflaumen I. 367.
Mushroom, brown I. 584. *common* I. 580, *dusty* II. 512, *violet* I. 585.
Musk-Melon I. 401.
Muskatellerbirne I. 428. 433. 435. 450.
Muskatellertraube I. 324 f.
Muskatellerwein II. 294.
Muskatenblume II. 462.
Muskatenkirsche I. 357.
Muskatennuß II. 463.
Muskatennußbaum II. 461 f.
Muskatseck II. 294.
Muskraut I. 176.
Muspflanze I. 176. f.
Must II 285.
Mustard, black I. 544. *white* I. 163.
Mutterkorn II. 498.
Mutterkraut II. 176. chinesisches II. 221.
Mutternelken II. 219.
Mutterzimmt II. 485.
Myristica nux II. 462.
Myrobalanenbaum, aschgrauer II. 327. taheitischer II. 333.
Myrobalanenpflaume I. 366.
Myrrh, tuberous II. 44.
Myrrhenkörbel I. 159.
Myrte, niederländische II. 182. zeylanische II. 183.
Myrtle, Dutch II. 182. *Candle-berry* [illegible].

N.

Naatsioni I. 526.
Nabelpille II. 212.
Nachbier II. 429.
Nachtkerze II. 67.
Nachtschatten, äthiopischer II. 280. amerikanischer I. 179. aufrechter II. 78. heiliger I. 319. indianischer II. 280.
Nachtschlüsselblume II. 67.
Nadelmöhren II. 150.
Nadelkörbel I. 159. kleiner II. 150.
Nadelkraut, kleines II. 150.
Nägelschwämmchen II. 305.
Nägeleinkraut II. 56.
Nagassi II. 225.
Nai-Curundu II. 483.
Nam-nam II. 353.
Nanaja I. 268.
Nankabaum I. 596.
Napeca II. 332.

Napen-

Napenkörnel II. 44.
Narbonne (*Peche*) I. 336.
Nard sauvage II. 36.
Nardensaamen II. 395.
Narinam pulli II. 168.
Naru II. 481.
Naru-Kila II. 64.
Nassubi-Ka II. 280.
Natterwurz II. 12. kleine II. 13.
Natterzunge II. 186.
Navet I. 173. petit de Berlin I. 174.
Navette des serins I. 546.
Navew I. 173. II. 117.
Naumburgerwein II. 303.
Nawa II. 491.
Neckarweine II. 301.
Nectarines I. 342.
Nefle II. 464.
Neflier I. 307. faux II. 264.
Negerkorn, grosses I. 529.
Negundo de Virginie II. 476.
Negus II. 311.
Nelkenkassie II. 182.
Nelkenmyrte II. 182.
Nelkenpfeffer II. 269.
Nelkenzimmt II. 182.
Nell-pouli I. 422.
Nelli I. 422.
Nellicamarum II. 327.
Nellika I. 422. II. 327.
Nelumbo I. 531.
Nentille I. 481. de Suisse II. 361.
Nenuphar blanc et jaune II. 66.
Nep, common II. 184.
Neriette II. 89.
Nespelbaum I. 307.
Nessel I. 193.
Nettle I. 193.
Nettle-tree II. 316.
Netzmelone I. 403.
Neuburgerwein II. 299.
Newington (Peach) I. 335. 337. 343.
New Iersey-Tea I. 191. II. 160.
Nez coupé II. 469.
Nibun I. 115.
Nielle maladie des grains II. 442.
Nielle s. *Nigelle*.
Nigelle des bleds II. 374. de Damas II. 396. des jardins II. 395.
Nierenbaum westindischer I. 555.
Nigeshade american I. 179. *mountain* II. 76. *palestine* I. 319.
Nipabaum II. 487.
Nipple-wort II. 127.
Nisberry I. 420.
Nitrée à fruit noir II. 324.
Nivette (*Peche*) I. 339.
Nochotta II. 363.
Noeli-tali II. 239.
Noisettier I. 560.
Noix amère II. 458. Cocco II. 323. doux et rond II. 457.
Nonas I. 264.
Nonawa II. 129.
Nonpareil (*Pomme*) I. 463.
Nopal I. 272. II. 244.
Nostoch II. 211.
Noyer royal de Perse I. 568.
Nucipersica I. 342.
Nudeln II 440.
Nüsse, eßbare I. 551. II. 444.

Nüßgen-

Rüggenſallat I. 165.
Numi Guſſuri II. 176.
Nureni Kelenga II. 8.
Nuß, welſche I. 568.
Nußdolde II. 6.
Nußöl I. 569.
Nußpfirſche I. 342.
Nußwaſſer II. 459.
Nutmeg (Peach) I. 331. f.
Nutmeg-tree II. 461.
Nux moſchata II. 462. *terreſtris* II. 472.

O.

Oak of Cappadocia II. 160.
Oak-tree II. 412. *cutleaved italian* I. 540. *evergreen* II. 411. *willow-leaved* I. 541.
Obſt I. 517. II. 425. *naked* I. 518.
Oberkohlrüben II. 116.
Ochſenerbſe I. 489. II. 366.
Ochſenbrech II. 102.
Ochſenhorn I. 321.
Ochſenkraut II. 102.
Ochſenzunge, deutſche II. 111.
Oculus Chriſti II. 194.
Odermennige I. 192.
Oebisſtaude I. 9. f. II. 8. f.
Oedenburger Ausbruch II. 305.
Oeil de chat II. 378.
Oeil de perdrix (*Vin*) II. 296.
Oel, engliſches (Bier) II. 433.
Oelbaum II. 325.
Oelmagen II. 401.
Oelpalme I. 380.
Oelnußbaum II. 455. ſeylaniſcher I. 46. II. 361.
Oelſaamen II. 401. ägyptiſcher I. 542. chineſiſcher I. 57. deutſcher II. 394.
Oeſterreicherwein II. 302.
Ofnerwein II. 305.
Ohmblätter II. 110.
Oignon I. 30. 132. II. 33 f.
Oignette II. 33.
Oil-Palm I. 380.
Oilynus-tree II. 455.
Oin, petit (*Poire*) I. 442.
Okra, fig-leaved I. 590.
Olax de Zeylon II. 185.
Old-hock (Wine) II. 300.
Oleputterie I. 478.
Oleum oliuarum II. 326.
Olio I. 478.
Olipodrigo I. 478.
Olivenbaum, europäiſcher I. 346. II. 325. wilder II. 319
Olus Colappoides I. 124.
Omphacium II. 285. 325.
Onagre II. 67.
Onion I. 30. 132. II. 33.
Ono-Kaki II. 341.
Opium II. 402.
Opuntie, gemeine I. 271.
Orach, berry-bearing II. 242. *garden* I. 170. *mexican* II. 160. *wild* II. 111.
Orange I. 283. *Shaddock* I. 284.
Orange-agaric I. 583.
Orangenaprikoſe I. 349.
Orangenbaum I. 283.
Orangenbirne I. 430. 454.
Orangenkantalupe I. 402.
Orangenminze II. 179.
Oranger Popoleum I. 284.
Orangerie I. 285.
Orant II. 186.

Orchis male I. 53.
Orenburgiſches Gummi II. 439.
Organ II. 186.
Orge, celeſte II. 434. commune I. 519. II. 426. groſſe I. 521. quarrée I. 521.
Orgeat II. 428.
Origan à fleur en tête II. 181 vulgaire II. 186.
Orleanbaum II. 379.
Orleans (*Vin d'*) II. 297.
Orme II. 141. 494.
Ormi I. 292.
Ormiere II. 89.
Ormille II. 141. 494.
Ornos I. 291.
Orobe I. 52. noir II. 67.
Oronce d'eau II. 68.
Orpin de roche I. 161. roſé II. 134.
Oraca I. 564.
Ortie grande I. 193. morte II. 126. morte aquatique II. 22.
Orvale blanc I. 183.
Oſeille des bois II. 154. de brebis II. 138. commune I. 154. franche I. 153. friſée II. 137. grande II. 155. de Guinée II. 167. de montagne II. 133. des prés I. 154. fauvage I. 150.
Oſier commun des vanniers II. 496.
Oſinowick II. 507.
Oſmunde, ſchwediſche II. 287.
Oswéga-Tea II. 181.
Oſtapfel I. 470.
Oſterluzey, kleine runde II. 55.
Oſtriz II. 58.
Ouattier I. 78.
Ourels II. 175.
Ouroucou-Merepa II. 464.
Ouycou I. 15.
Oweye, great II. 161.
Oxlip I. 152.
Oxtongue, common I. 204.
Oxycedre I. 242.

P.

Papſtbirne I. 447.
Pachirier aquatique II. 339.
Päonie II. 12.
Pai-Parocs II. 255.
Paille (*Vin*) II. 299.
Pain des anges I. 530. de coucou I. 150. de pourceau II. 51. de Singe II. 337.
Palais de lièvre I. 208.
Palame II. 173.
Palan I. 303.
Palean II. 487.
Palla I. 303.
Palmeerboom II. 478.
Palmenbaum I. 388. guineeſcher I. 380. öligter I. 388. thebaiſcher I. 380.
Palmenbohrer I. 115.
Palmenhirn II. 100.
Palmenkohl I. 111.
Palmenöl I. 381. II. 451.
Palmenwein I. 382. II. 478.
Palmerto II. 99.
Palmier épineux I. 380. en évantail I. 379. fougère d'Amboine I. 122. de l'Inde II. 98. Nain II. 99. Peche I. 384.

Palmier I. 380.
Palmiſte franc I. 111.
Palmito II. 99. königlicher II. 100.
Palmriet II. 98.
Palmſeck II. 308.
Palukena II. 229.
Panacés de montagne II. 85.
Pannis I. 55.
Panja-Panjalá II. 380.
Panicault II. 54. de mer I. 44.
Panſies II. 141.
Pantoffelholzbaum II. 411.
Papari II. 343.
Papayabaum I. 276. 279.
Papaw I. 276. *pear-ſhaped* I. 279.
Pape-Sica II. 20.
Paper-ruſh I. 120.
Papier des Syriens I. 120.
Papiermaulbeerbaum II. 266
Papierpflanze I. 120.
Pappel, krauſe und quirlblumige II. 128. rundblättrige I. 178.
Pappelbaum amerikaniſcher I. 375.
Paquerette II. 112.
Paradiesapfel I. 284.
Paradieshölz I. 378.
Paradiesfeigenbaum I. 303.
Paradieskörner II. 376.
Paraguaykraut I. 192.
Paraguaythee I. 191. II. 159.
Paraveris II. 235.
Parelle des jardins II. 136. des marais II. 137.
Parera II. 487.
Parinari II. 464.
Paripou II. 318.
Pariſerwein II. 297.
Parkinſon's Warden I. 446.
Parsley I. 131. *breakſtone* II. 150. *common* I. 34. *macedonian* II. 30. *milky* II. 74. *Peru* II. 150.
Parsnep I. 55. *creping Water* I. 162.
Pas d'ane II. 140.
Pasquette II. 112.
Paſſe pomme rouge I. 467.
Paſſe-velours II. 374.
Paſſerage II. 176. ſauvage II. 158.
Paßionsblume, apfelartige I. 312. fleiſchfärbige, fußförmige und lindenblättrige II. 271. mit Lorbeerblättern I. 313. ſägeblättrige II. 272. viereckigte II. 270
Paſſulae II. 284.
Paſtel des teinturiers II. 390.
Paſtèque I. 413.
Paſtinack I. 55. II. 62.
Patatten, ſpaniſche I. 7.
Patea I. 595.
Patience II. 136. d'homme II. 137. des marais II. 390. 137. rouge II. 138. ſauvage II. 137.
Patney-Barley I. 521.
Patte de liévre II. 229.
Pauma II. 173.
Pavie (*Peche*) I. 335. 340.
Pavot des champs II. 131. des jardins II. 401.
Pautenbeeren I. 250.
Pea, garden I. 487. f *winged* 483. *Wood* II. 67.
Peach-tree I. 329. *ſwining american* II. 254.

Pear-tree I. 424.
Pear-Guava I. 314.
Pear-Plum, white I. 368.
Pear, prickly indian I. 271 f.
Pearmain (Apple) I. 464.
Pears I. 428. f.
Pecher I. 329.
Pechtanne, newfoundländiſche II. 487.
Pechurimbohne II. 459.
Pegane d'Alexandrie II. 403.
Peigne de Venus I. 159.
Pekea butireux II. 465. Tatayouba II. 466.
Pela I. 314.
Pellitory, baſtard II. 92.
Penar-valli II. 312.
Penguin I. 269.
Penny-Curundu II. 483.
Penny-royal II. 179.
Penſée commune II. 141.
Peony II. 12.
Pepada I. 8.
Peperle II. 44.
Pepper, black II. 405. *Guinea annual* I. 273. *Guinea perannial* I. 275. *Iamaica* II. 268.
Pepperdulſe II. 204.
Peppermint II. 179.
Pepperpot I. 276.
Pera I. 314.
Peragua, Caſſine II. 159.
Perala II. 253.
Peree boſſe II. 88.
Percepier II. 150.
Percepierre I. 198.
Perdrigons I. 363.
Peretten I. 286.
Perinkaku-valli II. 363.
Perinkara II. 319.
Perlbirne I. 451.
Perlbohne I. 486.
Perlgraupe I. 520. II. 427.
Perllauch II. 213.
Perouſerwein II. 295.
Perry I. 457.
Perſerac (*Vin*) II. 298.
Perſil I. 34. 131. laiteux II. 74. de Macedoine II. 39. des marais I. 81. II. 74. de montagne II. 38. ſauvage I. 96.
Perſique (*Peche*) I. 340.
Perſimonpflaume I. 290.
Peruanerthee I. 191.
Peſtwurzel feigenblättrige I. 136. gänſedifielblättrige II. 120.
Peter's Cora I. 512.
Peterſilie I. 34. 131. alexandriniſche I. 96. macedoniſche II. 39.
Peterſilientraube I. 325.
Peterſimonswein II. 291.
Petersſchlüſſel I. 152.
Peterstraube I. 325.
Petolle II. 339.
Peuplier d'Amérique I. 375.
Pfälzerweine II. 301.
Pfaffenblatt I. 146.
Pfaffenbirne I. 453.
Pfaffenröhrlein I. 146. II. 61.
Pflazgrafenbirne I. 452.
Pfauendrüſenblume II. 351.
Pfebenkürbis I. 415. kleiner I. 416.
Pfeffer, äthiopiſcher II. 420. durchſichtiger II. 202. jamaikaniſcher II. 269. langer II. 406. der Negern II. 420. ſchildförmiger II. 273.

273. ſchwarzer II. 405. ſpaniſcher I. 273. ſtaudigter indianiſcher I. 275. weiſſer II. 405. weſtindiſcher II. 269.
Pfefferſagara II. 481.
Pfefferkraut I. 207. II. 75. 176.
Pfefferkümmel II. 384.
Pfeffermünze II. 179.
Pfefferſchwamm II. 504.
Pfefferwurzel II. 188.
Pfeiffenrohr II. 5.
Pfeilkraut, groſſes I. 19. II. 15.
Pfennich I. 538. II. 388. 400.
Pfenniglinſe I. 482.
Pferdeampfer II. 137.
Pferdebohne I. 492.
Pferdegras II. 388.
Pferdenuß I. 568.
Pferdepiſang I. 306.
Pfifferling, gelber I. 582. weiſſer II. 504.
Pfingſtbirne I. 443.
Pfingſtroſe II. 12. II. 6a.
Pfirſchbaum I. 329. f.
Pfirſche, glatte I. 342, f.
Pflaumen, Arten derſelben I. 360. f.
Pflaumenbaum, gelber jamaikaniſcher I. 396. gemeiner I. 359. malabariſcher I. 382. ſchwarzer amerikaniſcher I. 374, ſibiriſcher II. 331. ſpaniſcher I. 398. ſyriſcher I. 377.
Pflaumenfederbaum II. 380.
Pflaumengummi I. 371.
Pfriemenkraut II. 227. ſtachlichtes II. 201.
Pfundbirne I. 445.
Pharao's Fig I. 298.
Phaſeolen I. 485. f. kleine oſtindiſche II. 364. langährigte II. 357.
Philipperſchterwein II. 306.
Phlomis, knolligte II. 69.
Phyſic-nut, french I. 571. *indian* I. 570.
Picardon (*Vin*) II. 298.
Pichot encens II. 152.
Picnomon petit II. 48.
Picride viperine II. 204.
Pied d'aigle II. 109. de chevre I. 76. de Coq. II. 73. de corbeau II. 132. de corbin II. 132. de veau II. 3.
Pigau II. 325.
Pigeon-Pea I. 499.
Pigeon Pomme I. 467.
Pigeonnet (*Pomme*) I. 471.
Pignon Cembro II. 466. d'Inde I. 570.
Pignus I. 35. II. 458.
Pilea II. 397.
Pilcorn I. 518.
Pilewort I. 181.
Pilze, eßbare I. 579. II. 497.
Piment II. 269. royal II. 182.
Pimpernußbaum I. 573. II. 469.
Pimpinelle gemeine II. 195. kleine II. 188. kleine welſche I. 151.
Pimplin I. 273.
Pimpernelle d'Afrique, grande II. 224. commune II. 195. d'Italie I. 151. petite II. 188.
Pinaſtre I. 572.
Pinaou II. 238.
Pinaiova II. 239.

Pine-apple I. 266.
Pine tree II. 490. *cluſter* II. 487. *maſtred* I. 572.
Pin ſauvage II. 490.
Pinienbaum I. 572.
Piniolenbaum I. 572.
Pippau, ſibiriſcher II. 83.
Pippins I. 462. 464.
Piquette II. 309.
Piſangbaum I. 303. wilder I. 306.
Piſbenin-plum I. 290.
Piſtache de terre I. 475.
Piſtachier I. 573. faux II. 469. male II. 467. noir de Virginie II. 455. ſauvage II. 469.
Piſtacienbaum I. 573. dreyblättriger II. 467. narbonniſcher I. 575. ſicilianiſcher II. 467. virginiſcher ſchwarzer II. 455.
Pitabaya II. 244.
Pitajaya II. 244.
Pitchoumonpflaume I. 290.
Pitetſchterwein II. 306.
Pivoine male II. 12.
Plaine II. 475.
Planne blanche II. 475.
Plantain, *Buckshorn* II. 190.
Plantain d'eau II. 31. de mer II. 189.
Plantain-tree I. 303. *ſmall-fruited* I. 306.
Plante diſtillante II. 486.
Plaqueminier I. 289.
Platane faux II 475.
Platterbſen II. 361.
Plinie rothe II. 328. ſafrangelbe II. 327.
Plunkemete II. 131.
Plum-tree, aſſyrian I. 277. *common* I. 359. *f. ſpaniſh* I. 398.
Pockenwurzel II. 76.
Podagraire d'Europe II. 109.
Podophylle d'Amerique II. 273.
Poinel II. 531.
Poiré I. 457.
Poireau I. 196.
Poirée, blanche I. 197. de Crete II. 137. rouge I. 36. verte I. 197.
Poires I. 428. f. de terre I. 47. II. 16. de téton ſauvage II. 336.
Poirier I. 424. d'Avocat I. 385. de chardon I. 272. d'Inde I. 314.
Pois d'Angola I. 499. II. 360 de Cajan I. 499 Chiche I. 477 de Congo I. 499. doux II. 362. des jardins I. 487. de merveille II. 202.
Poivre du Bréſil I. 273. d'Ethiopie II. 229. 420. d'eau II. 228. de Guinée I. 273. II. 376. de Jamaique II. 269. du Japon II. 481. d'Inde I. 273. 275. longue II. 406. des Negres II. 420. noir de l'Inde II. 405. à queue II. 407.
Poivrette II. 395.
Poivrier du Pérou II. 279.
Poitou (*Vin de*) II. 297
Polemonium nerv I. 540.
Poley II. 179.
Pollom I. 191.
Pollwillerbirnbaum II. 347.
Pomaceum I. 465.

Pomin di Dama I. 286.
Pomme acide I. 422. d'amour I. 316. granate I. 422. de Grenadille I. 312. de liane I. 312. de loup I. 316. de merveille II. 343. peche I. 308. de terre I. 20. II. 16.
Pommeranzenbaum I. 283. f.
Pommeranzenmünze II. 179.
Pommes I. 457. f.
Pommier I. 457. d'Acajou I. 555. de Bache I. 379. de Canelle I. 265. à fruit anguleux I. 420. d'Inde I. 395. des Savanes I. 315. de Sibérie II. 344.
Pompadour II. 479.
Pompion, common I. 415.
Pontac II. 297.
Ponteberie II. 232.
Ponzinen I. 287.
Poorman's pepper II. 176.
Pope's pear I. 447.
Popo I. 276.
Poppy, garden II. 401. *Spatling* I. 87.
Pordweed II. 71.
Porre I. 196.
Porreau I. 196.
Porſch II. 175.
Portail (*Poire*) I. 443.
Porte-epine, marine II. 54.
Porte-Raiſin I. 377.
Porter (*beer*) II. 433.
Porter (Wine) II. 293.
Portugal (Peach) I. 338.
Portulack I. 125. f.
Portwein II. 293.
Poſca II. 309.
Poſopoſabaum I. 279.
Poſt II. 175.
Potatoes, common I. 20. II. 16. *ſpanish* I. 7.
Potentille, ſilberfarbige II. 72.
Potiron I. 416.
Potpourry I. 478.
Poule graſſe I. 163. II. 127.
Pouliot II. 179.
Pound-pear I. 445.
Pourpier I. 125 f. de la mer II. 138. 154.
Pourreau I. 196.
Prachtaloe I. 22.
Preſtling I. 237.
Preuſſelsbeere I. 255. borſtige I. 256. levantiſche II. 283.
Priap, waſſerabſonderndes II. 486.
Prickenelde I. 159.
Prickly Pole II. 451.
Primerole I. 152.
Prime vére I. 152.
Prim roſe I. 152.
Primroſe-tree II. 67.
Prinzenbirne I. 431.
Prinzenkopf II. 170.
Prinzeſſinbirne I. 429.
Prinzeſſinbohne I. 486.
Proſeckerreinfall II. 294.
Provencerol II. 326.
Provencerweine II. 298.
Prune des Anſes I. 374. Coton I. 374. Monſieur I. 368.
Prunelle I. 367. II. 190.
Prunellier ſauvage II. 330.
Prunier I. 359. d'Espagne I. 398. Icaque I. 374. Mombin I. 398. ſauvage II. 330.

Pfendelgras I. 289.
Pfiſane II. 427.
Pucelle (*Poire*) 452. de Xaintonge (*Poire*) I. 447.
Pudding-graſs II. 179.
Pudding-pipe-tree I. 494.
Puff-ball II. 512.
Pulmonaire de chêne II. 210.
Pulver, braſilianiſches I. 276.
Pumpelnußbaum I. 284. 286.
Pumpkin I. 415.
Punaca II. 479.
Punſch II. 311. 398.
Purgierkaſſie I. 494.
Purgiernußbaum franzöſiſcher I. 571. ſchwarzer I. 570.
Purhaber I. 518.
Purpurpfirſche I. 332. 539.
Purslane I. 125 f. *common Sea* II. 154. *Indian Sea* II. 138.
Purslane-tree, Sea II. 97.
Puſcabe II. 363.
Putier II. 329.
Pyracanta I. 457.

Q.

Quaas II. 345. 437. 490.
Quantelbeerbaum II. 264.
Quaquara II. 76.
Quatelé II. 460.
Queckengras II. 22.
Queckentrespe II. 381.
Queckenwurzel I. 24. II. 22.
Queen of the meadows II. 89.
Queen-Pine I. 267.
Quelly I. 303.
Quendel, gemeiner I. 210. ſpaniſcher I. 209.
Queue d'hirondelle II. 15.
Quickbeamtree II. 281.
Quickgraſs II. 22.
Quienbiendent II. 236.
Quinancy-berries I. 244.
Quince-apple I. 472.
Quince-tree I. 472. *Bengal* I. 288.
Quinoapflanze II. 383.
Quioquio II. 319.
Quittenapfel I. 460.
Quittenapfelbaum I. 472.
Quittenbirnbaum I. 472.
Quittenbrod I. 473.
Quittenwein I. 493.
Quoimios d'Amérique I. 238.
Quoquelicot des jardins II. 131.

R.

Rabenfuß II. 401.
Racine douce II. 77. de la Rhodes II. 134. de Saffran II. 50. de St. Eſprit I. 75. ſucrée I. 60.
Radbasora I. 499.
Raden, groſſer II. 374.
Radendiſtel II. 54.
Radieschen I. 57.
Radis I. 56.
Radiſh I. 56. *Horſe* I. 40. *Water* II. 75.
Ragwort common II. 138.
Ragwurzel I. 53.
Rahmapfel I. 264.
Rahmbeeren I. 250.
Raifort I. 56. aquatique II. 75. grand I. 40. ſauvage II. 413.
Rainkohl II. 127.

Rainſchwamm II. 502.
Raiponce I. 39.
Raiſin II. 284. f. d'Amérique I. 179. des bois I. 253. de bord de la mer I. 375. de Corinthe I. 322. de Damas I. 322. de montagne I. 376. d'ours I. 228. II. 283.
Raiſinet I. 160.
Raien II. 374.
Rambouillet (*Pêche*) I. 338.
Rambour (*Pomme*) I. 463. f.
Ramiſch II. 149.
Ramiſchbutter II. 149.
Rampion I. 39. *ſpiked* II. 69.
Ramſcheiwurzel I. 139.
Ramſel II. 149.
Ramſons II. 149.
Rape II. 117.
Raphanellen I. 57.
Raps II. 117.
Rapſaat II. 117.
Rapunzel I. 39. franzöſiſcher II. 67. weiſſer II. 69.
Rapunzelſallat I. 165.
Raquette I. 271.
Raſp-berry I. 248.
Raſſana (Vino) II. 293.
Raſſe-Curundu II. 483.
Ratambala II. 257.
Ratta II. 455.
Ratteau gris (*Poire*) I. 446.
Rauchhaber I. 518.
Raucke, wilde I. 546. II. 155. zahme II. 155.
Rave I. 37. commune I. 119. longue rouge II. 366.
Ravenala II. 275.
Ravenſara II. 468.
Rauhaber I. 518.
Rauſchbeere I. 255. ſchwarze II. 250. weiſſe II. 251.
Raute II. 193. wilde ſyriſche II. 403.
Raygras, franzöſiſches II. 423
Rechbeere I. 244.
Rechenbirne I. 445.
Red-bus II. 221.
Red-worts I. 255.
Reed II. 5. *Mace* II. 23. *Millet, indian* I. 526.
Regliſſe commune II. 77.
Reine Claude (*Prune*) I. 365.
Reine des pres II. 89.
Reinette (*Pomme*) I. 460. 464. 467.
Reinettenananas I. 268.
Reis, gemeiner I. 534. II. 396. trockner II. 396.
Reißgerſte I. 521. II. 434.
Reisbrant II. 397.
Reitzken I. 583.
Reitzkenblätterſchwamm I. 583.
Renébre II. 137.
Renoncule des marais II. 73. ſcelerate II. 73.
Renouée II. 409.
Reſt-harrow II. 102.
Rettig I. 56. f. 183. corinthiſcher I. 57. geſchwänzter II. 366.
Rhabarber, chineſiſche II. 134. dichte I. 95. handförmige II. 134. krauſsblättrige II. 89. 133. perſiſche II. 89. pontiſche I. 93.
Rhamnus, baſtard II. 256.
Rhapontick I. 93. II. 67. ſibiriſche II. 133.
Rheedie, amerikaniſche II. 275

Rheinfarrn, gemeiner II. 198. weiſſer II. 92. wilder II. 71.
Rheingauerwein II. 300.
Rheinwein II. 300.
Rheniſh, *Wine* II. 300.
Rhodiſerwurzel II. 134.
Rhubarb, *engliſh* I. 93. *palmated-leaved* II. 134. *Rhapontic* I. 93. *Ribes* I. 89 *undulated* II. 133.
Rhubarbe de Chine II. 134. des moines I 93. de montagne II. 133. de Moſcovie II. 133. ſauvage II. 154.
Ribadaviawein II. 292.
Ribettes I. 243.
Rice I. 534.
Ries (*Vin de*) II. 298.
Rieſenerdbeere I. 239.
Rieſenkohl II. 114
Rieslingtraube I. 327.
Rietbirne I. 456.
Rietſchling I. 583.
Rijum II. 78.
Rimou I. 593.
Rinden von Bäumen, eßbare II. 473.
Rindsauge, weidenblättriges II. 156.
Ringelblume I. 213.
Ris cultivé I. 534. II. 396. d'Allemagne I. 521.
Riſave II. 422.
Riſpengras, abyßiniſches II. 408.
Ritterſchwamm II. 499.
Riveſalterwein II. 298.
Rivers I. 511.
Rivino Fige II. 48.
Robine (*Poire*) I. 430.
Robinie, gemeine II. 367.
Rocambole I. 33.
Roche-Courbon (*Prune*) I. 365.
Rockenbollen I. 33.
Rocket I. 140. with a Daiſy-leaf II. 155. Garden II. 155. yellow I. 141.
Roggen, gemeiner I. 522. II. 434.
Roggenbier II. 430.
Roggenbrod I. 435.
Roggentreſpe II. 381.
Rohr, gemeines II. 5. indianiſches II. 30.
Rohrkolbe II. 23.
Rohrnudeln II. 441.
Romana Melon I. 404.
Romarin des jardins I. 205. ſauvage II. 175.
Ronce rampant I. 249.
Rondelle II. 36.
Rouville (*Poire*) I. 443.
Roquette cultivée II. 155. d'eau II. 155.
Roquevaire (*Vin de*) II. 298.
Roſeau II. 5. aromatique II. 30. des etangs II. 23.
Roſe, hundertblättrige I. 247. rauhe I. 247. wilde I. 246. II. 102.
Roſemary I. 205. *bohemian* II. 175.
Roſewater (Pear) I. 431.
Roſmort II. 134.
Roſenapfel I. 468.
Roſenapfelbaum II. 249.
Roſenwurzel II. 134.
Roſinen II. 284. ſ. Laalâpdiſche I. 489.

Roſſane (*Peche*) I. 337.
Roſt im Getreide II. 441.
Roſtockerapfel I. 469.
Roßbohne I. 492.
Roßfarren II. 14.
Roßhuf II. 140.
Roßkaſtanie I. 566.
Roßkaſtanienbaum, gemeiner II. 445.
Roßkümmel II. 391.
Roßmarin I. 205. wilder II. 175.
Roßmarinfeigen I. 297.
Roßnuß I. 568.
Roßpappel II. 128.
Roßpoley II. 22. 77.
Roßſchwanz, ſtaudichter II. 251.
Roßwicke II. 368.
Rota (Vino di) II. 291.
Rotang II. 98.
Rothgerſte I. 521.
Rothkrippe II. 509.
Roucou-tree II. 379.
Rouge herbe I. 539. II. 393.
Rouille II. 441.
Rouſſeline (*Poire*) I. 433.
Rouſſelet (*Poire*) I. 428. 439. 448.
Rouſſette d'Anjou (*Poire*) I. 442.
Rouvre des corroyeurs II. 276
Royal (Peach) I. 337.
Royal d'hyver (*Poire*) I. 438
Royoc II. 265.
Rubigo II. 441.
Rudesheimerwein II. 300.
Rue, Garden II. 193. *wild aſſyrian* II. 403.
Rüben I. 24. märkſche I. 173. rothe I. 37. II. 62. weiſſe I. 37. 119. f.
Rübenbaum II. 53.
Rübenhahnenfuß II. 73.
Rübenkörbel II. 44.
Rübenkohl II. 116.
Rübrapunzel I. 39.
Rübſaamen II. 381.
Rübſaat I. 173.
Rübſen I. 173.
Rüſter II. 141. 494.
Ruhrnuß, rothe I. 561.
Rum I. 102.
Ruſh, flowering II. 39.
Ruſh-nut I. 42.
Ruſſet (Apple) I. 465.
Ruſſiſcher Apfel I. 468.
Ruſterwein II. 305.
Rye, common I. 522. II. 434.
Ryffwein II. 299.

S.

Saamen, eßbare I. 506. II. 370.
Saatgurke, gemeine II. 370.
Sabdariffa II. 167.
Saccharum I. 100. f.
Sauvel-Curundu II. 484.
Saflor I. 216. wolligter I. 217.
Safflower I. 216.
Safran, deutſcher I. 216. falſcher I. 216. wahrer II. 222.
Safran des indes II. 50. de terre II. 50.
Safranbaum II. 178.
Sage, green and red I. 205.
Sago, Borneo II. 493 nordamerikaniſcher I. 125. II. 358. 365. weiſſer I. 125. II. 365.

Sagogrütze I. 123.
Sagopalme I. 122. II. 100. 453.
Sagopulver, Bowens II. 366.
Sagou I. 122.
Saguaſter, kleiner I. 115.
Saguerpalme, gefiederte II. 491.
Sain Foin de Meſopotamie II. 482.
Saint Germain (*Poire*) I. 436.
Saint Laurens (*Vin*) II. 298.
Saint Martial (*Poire*) I. 435.
Saint Samſon (*Poire*) I. 448.
Sakki II. 398.
Sajor-Baita II. 123.
Sajor-Maccon II. 131.
Sajor-Poppy II. 130.
Salabagala I. 532.
Salak II. 449.
Salamanderbaum II. 139.
Salbey I. 206. äpfeltragende II. 493. orientaliſche, fiedrigte, wirtelförmige, zeigte II. 294.
Salee I. 525.
Salep I. 54.
Salernerwein II. 294.
Salicor I. 156.
Salicrne II. 305.
Saliette I. 154.
Saligi I. 279
Sallet I. 145. II. 168. f. wilder II. 127.
Sallesbaum, früher I. 220.
Sallatkräuter I. 128. 167. II. 141.
Salomonsſiegel II. 7.
Salpeterſtrauch, Schoberſtrauch II. 324.
Salſaparcille d'Eſpagne I. 126. du Mexique II. 76.
Salſifi I. 58. 68. 108.
Salviati (*Poire*) I. 451.
Salzkraut, europäiſches II. 156. 198.
Semi I. 379.
Samkraut, ſchwimmendes II. 71.
Samoloide II. 201.
Samphire, golden I. 198.
Samſu II. 398.
San II. 156.
Sandbeere I. 228.
Sanddorn II. 256.
Sandhaber I. 518.
Sandholz, blaues I. 46.
Sandhaargras II. 384.
Sandrietgras II. 7.
Sandſafranbaum II. 178.
Sandſegge II. 7.
Sandſo II. 481.
Standſtichbrech II. 195.
Sandwich-bean I. 491.
Sang de Dragon II. 138.
Sanguinaire de Sibérie II. 449
Sanguinolle (*Peche*) I. 341. (*Poire*) I. 450.
Sanguiſorbe II. 195.
Sanicle aquatique II. 189.
Sankira II. 76.
Sans pair (*Poire*) I. 447.
Sansar I. 565.
Saouari II. 468.
Sapa II. 286.
Sapadilla I. 281.
Sapin commun II. 488.
Sapinette (*bière*) II. 488.
Sapodillbaum I. 420.
Sapota, *ovalfruited* I. 419.
Sapotier I. 419.

Sapotillier I. 420.
Saranna I. 65. II. 63.
Sarafin (*Poire*) I. 440.
Sardrée I. 207.
Sargoſſa II. 206.
Sariette I. 207. de montagne I. 207.
Sarſaparilla II. 76.
Saſankwa II. 156.
Saſſafrasbaum II. 173.
Saſſaparille II. 76.
Saxſuki II. 400.
Saturey, cretiſche I. 207. römiſche I. 207.
Satzzwiebel II. 33.
Saubohne I. 491.
Saubrod II. 51.
Sauce-alone I. 140.
Saudiſtel I. 208.
Sauerampfer, franzöſiſcher I. 153. gemeiner I. 154. nordiſcher unfruchtbarer I. 155. ſpaniſcher I. 155. Weſtmoreland II. 137.
Sauerampferwein II. 167.
Sauerbrod II. 435.
Sauerdorn, gemeiner I. 231.
Sauerklee I. 150. gelber I. 151. II. 188.
Sauerknöpfe I. 422.
Sauerkohl I. 173. II. 118.
Sauerkraut I. 173. II. 118.
Sauerrach, gemeiner I. 231.
Sauerſenf I. 154.
Sauge commune I. 205.
Saule de la Louiſiane I. 541.
Saunuß I. 35.
Savorée I. 207.
Savory I. 207.
Savoyerkohl II. 114.
Saxifrage, burnet II. 188.
Saxifrage de Sibérie II. 195.
Scabioſe I. 192.
Scallion II. 34.
Scarolle I. 137.
Sceau, de notre Dâme I. 107. de Salomon II. 7.
Schaafampfer II. 137.
Schaafgarbe II. 148.
Schaafmäuler I. 370.
Schaafnuß I. 568.
Schaafſäcke I. 370.
Schaambaum, großblumigſter II. 217.
Schädelnuß, jährige II. 49.
Schageri-Gorram II. 255.
Schalotten I. 32.
Scharbocksklee II. 180.
Scharbockskraut I. 139. 181.
Schardiſtel II. 41.
Scharfkohl I. 173.
Scharfkraut II. 118.
Scharlachkraut I. 183. II. 194.
Schartendiſtel II. 41.
Schaumkraut bitteres, griechiſches, kleinblumigtes II. 158. zottigtes II. 159.
Scheerdiſtel II. 41.
Scheeri II. 257.
Schieler, Weine II. 288.
Schießpulverthee I. 190.
Schifszwieback II. 437.
Schildpepone I. 417.
Schilfgemüſe II. 123.
Schilfrohr II. 5.
Schiraswein II. 307.
Schirmpalmbaum I. 379. II. 100.
Schlangengras I. 58.
Schlangengurke I. 413.
Schlangenknoblauch I. 33.

Schlangenwurzel I. 58. II. 12.
Schlangenzimmt II. 483.
Schleimapfelbaum I. 288.
Schlehen II. 330. rothe II. 256. zahme I. 371.
Schleißzwiebel II. 33.
Schlingbaum, kaffeenartiger I. 191.
Schlüſſelblume I. 152.
Schmack II. 276.
Schmalzblume II. 132.
Schmalzbirne I. 432. 442. 452.
Schmeerwurzel II. 189. gemeine I. 107.
Schminkbeeren II. 242.
Schminkbohne I. 485. f.
Schminkwurzel II. 7.
Schmirgeln I. 181.
Schmückebohnen I. 485. f.
Schnekebirnbaum II. 346.
Schneeflechte II. 209.
Schneepilz II. 508.
Schnittkohl II. 117.
Schnittlauch I. 132. wilder II. 148.
Schnittſallat II. 168.
Schnittzwiebel II. 33. f.
Schöllkraut, kleines I. 181.
Schönblatt, kleines II. 315.
Schoenanthe II. 35.
Schotendorn, ägyptiſcher II. 489.
Schotenerbſe I. 487.
Schotenklee, eßbarer I. 482. viereckigter I. 483.
Schwabenkraut II. 113.
Schwabenweitzen I. 512.
Schwadengras I. 527. II. 385. wildes II. 399.
Schwadengrütze II. 385.
Schwämme, eßbare I. 579. II. 497.
Schwarzdorn II. 330.
Schwarzkümmel II. 395. f.
Schwarzmund, Arten davon II. 259. f.
Schwarzweitze II. 393.
Schwarzwinde II. 409.
Schwarzwurzel II. 139.
Schweinepilz II. 507.
Schweinsbrod II. 51.
Schweinskreſſe II. 162.
Schweinspflaume I. 395.
Schweizerbete I. 197.
Schwelken, pflaumenblättrige II. 284.
Schwerdbohne I. 486.
Schwerdlilie, doppelzwiebelichte II. 59. eßbare II. 59.
Schwimmuron II. 68.
Schwindelhaber II. 392.
Schwindelkörner II. 383. 407.
Sclarée I. 183.
Sciowein I. 306.
Scorzönere I. 58. bittere I. 60. grasblättrige II. 74. knolligte II. 80. niedrige I. 59. wilde I. 67.
Scrophulaire petite I. 181.
Scurvygraſs I. 138. *daniſh* II. 122.
Sea-Beles I. 142. *Bindweed* I. 87. *Holly* I. 44. *Pea* I. 491. *Plantain* II. 189. *Rocket, eaſtern* II. 82.
Sea-ſide Grape I. 375. *Mangrove* I. 375.
Sebeſten I. 377. f.
Seckle pear-tree II. 438.

Sicke

Secke II. 308.
Seckelblume, amerikaniſche II. 160.
Seebacillen I. 198.
Seeblumen II. 66.
Seebohnen II. 363.
Seedorn II. 256.
Seeerbſe, engliſche I. 490.
Seehaber II. 384.
Seekohl I. 177.
Seekrappe I. 156.
Seekreuzdorn II. 256.
Seemuß I. 578.
Seeröl II. 326.
Seeroſe II. 66. indianiſche I. 531.
Seeroßſchwanz, kleiner II. 251.
Seeſternkraut, gelbes I. 198.
Seeſtrandsbeyfuß II. 152.
Seeſtrandsmannstreu I. 44.
Seeſtrandsmilchkraut II. 124
Seeſtrandswegerich II. 189.
Seetraube, gedüpfelte I. 377. haarigte, rindenloſe I. 376. wahre I. 375.
Sebo II. 491.
Seidenpflanze I. 78.
Seifenkraut, wildes I. 88.
Seigle batard II. 381. commun I. 522. II. 434. Velar I. 539.
Self-heal I. 191.
Seleri I. 81. f. II. 62.
Semelle du Pape I. 271.
Senegalgummi II. 486.
Senegalſtinnpflanze II. 486.
Senevé des champs I. 546.
Senf, niedergebogner II. 415. ſchwarzer I. 544. weiſſer I. 163. wilder I. 142. 546. II. 413.
Senfbirnen I. 456.
Sergenä II. 164.
Seriſeck II. 291.
Sermontaine II. 391.
Serpolet I. 210.
Serliſi I. 67. 108. des pauvres I. 68. 108.
Service-tree I. 320. *common* II. 281. *maple-leaved* I. 234.
Seſame I. 542. d'Allemagne II. 394.
Seſeli des boutiques II. 391.
Seſuvie II. 138.
Sesmiolk II. 189.
Shallot I. 32.
Shepherd's purſe II. 417.
Sherry (Wine) II. 291.
Siba Kaki II. 341.
Siboule II. 32.
Sicomore II. 475.
Siebenzeit II. 228. 368.
Signet II. 8.
Sjiroſaſagi II. 364.
Sjiro uri II. 340.
Sio II. 481.
Sjun II. 129. 156.
Sjunſai II. 129.
Siku II. 86.
Silberdiſtel I. 84. II. 41.
Silberkraut II, 71.
Silk-Cotton tree II. 380.
Silleri (*Vin de*) II. 296.
Silverweed II. 71.
Simſe, wohlriechende II. 35.
Stumpflanze, buchenblättrige II. 362.
Sino-Ki II. 410.
Siree II. 35.
Siriboa II. 273.
Siriſtrauch II. 407.

Siſo II. 185.
Siſon d'Angleterre II. 415.
Skimmi II. 389.
Skirrets I. 60.
Sloanea, gezähnte II. 469.
Sloe-buſh II. 330.
Smallage I. 81.
Smyrnenkraut I. 96. rundblättriges I. 97.
Snake-weed II. 12.
Snap-Dragon II. 378.
Sneeze-wort II. 92.
Soccum I. 595.
Sól I. 143. II. 212.
Sojabohne I. 478. f.
Soldanelle I. 87.
Sommerbete I. 36.
Sommerborsdorferapfel I. 469.
Sommerbornbirne I. 433.
Sommerendivienſallat II. 171.
Sommergerſte I. 519. f.
Sommerlinde II. 418.
Sommermajoran I. 202.
Sommermeliſſe II. 164.
Sommerrettig I. 57.
Sommerſaturey I. 207.
Sommertreſpe II. 392.
Sommerweitzen I. 507. II 438.
Sommerwurz, groſſe II. 88.
Somo II. 389.
Son de farine II. 441.
Soncory II. 60.
Sonnenblume gemeine I. 221. kropfigte II. 57.
Sonnenwedel II. 46.
Soodſchote ſ. 495.
Sooju I. 479.
Sop four I. 263. *ſweet* I. 265.
Sophera II. 120.
Sophienkraut I. 546. II. 75.
Sorbier domeſtique I. 320. ſauvage II. 281. de Suede II. 282. terminale I. 234.
Sorgohoniggras I. 529.
Sorgot jaune I. 529.
Sorrel alpine I. 155. *common* I. 154. *french* I. 153. *meadow* I. 154. *northern barren* I. 155. *round leaved* I. 153. *Wood* I. 150. II. 188.
Sorrowful-tree II. 225.
Sotiss II. 317.
Souchet I. 42. d'eau I. 214. des indes II. 50. long II. 51.
Souci I. 213. d'eau I. 214. de mer II. 263.
Soutenelle II. 97.
Southern-wood I. 150.
Sow-bread II. 51.
Sow-thiſtle, common I. 208. *mountain* I. 106.
Soy I. 479.
Soyenſe I. 78.
Spaltzwiebel II. 33.
Sparck II. 416.
Spargel I. 73. rebenartiger II. 37. weiſſer II. 92.
Spargelbohnen I. 486.
Spargelerbſen I. 483.
Spargelkohl II. 115.
Spataforen I. 286.
Specereypfeffer II. 479.
Speckmangas I. 388.
Speckmelde II. 129.
Speckmelone I. 404.
Speedwell II. 201.
Speerdiſtel II. 82.
Speiſebier II. 429.
Speiſekümmel I. 41.

Spelt Wheat I. 512.
Spelz I. 512.
Sperberbaum I. 320. II. 281.
wilder II. 281.
Sperberkraut I. 151. gemeines II. 195.
Sperck, weiſſer II. 416.
Spergel, deutſcher II. 416.
Speytäubling II. 500.
Speyteufel II. 500.
Spic II. 224.
Spicant II. 187.
Spierlingbaum I. 320. II. 282. Baſtard II. 282. wilder II. 281.
Spierſtaude, gamanderblättrige II. 215. kamtſchatkiſche II. 214. kanadiſche I. 191.
Spignel II. 38.
Spilling I. 361.
Spinach I. 185. Plantain I. 185. Strawberry II. 242.
Spinat I. 185. edler I. 185. engliſcher II. 136. guianiſcher I. 180.
Spinnenkraut II. 138.
Spiritus frumenti II. 436. vini II. 286. vini gallici II. 436.
Spitzenblume II. 324.
Spitzfrühkraut II. 113.
Spitzmorchel I. 589.
Spitznuß I. 578.
Spræ-barley I. 521.
Spreublume, klettenartige und rauhe II. 109.
Springkreſſe II. 158.
Sproͤſlinge, eßbare I. 70. II. 91.
Sproßtanne, neuſeeländiſche II. 163.
Spruce-beer II. 488.
Spruce-tree II. 163.
Spurre II. 416.
Square-Wheat I. 511.
Squaſh I. 416.
Squine II. 76.
Stabkraut II. 150.
Stabwurzel II. 150.
Stachelbeere I. 245. amerikaniſche kleine II. 277. kanadiſche I. 245. krauſe II. 277. rothe I. 245. II. 277.
Stacheldolde, ſtachlichte II. 54.
Stachelkraut II. 102.
Stachelnuß I. 578. II. 78.
Stachelſchwamm, röthlich- und gelblichter II. 511. ſchuppigter II. 510.
Stärkemehl II. 438.
Stallkraut II. 102.
Stampfbrod II. 228.
Stankwein II. 306.
Stapelie, fleiſchfarbige II. 139.
Star-apple I. 279.
Starch II. 438.
Starry-Plum I. 420.
Staubbrand II. 442.
Staudengerſte I. 520.
Staudenkorn I. 522.
Stechapfel, gemeiner II. 404.
Stechginſter, europäiſcher II. 201.
Stechpalme, aſiatiſche II. 313
Stechſallat II. 168.
Stechwinde, rauhe I. 126.
Steckrüben I. 173. groſſe II. 117.
Steckzwiebel II. 33.
Steinbeere I. 228. 252.

Steinbibernell II. 188.
Steinbrand II. 442.
Steinbrech, dickblättriger II. 195. 200. rother II. 62.
Steineiche II. 411.
Steineppig II. 39.
Steinfrüchte, eßbare I. 328. II. 314.
Steinklee, rother I. 483. wohlriechender II. 228.
Steinkopfſallat II. 169.
Steinnuß I. 568.
Steinpeterlein II. 39.
Steinpilz II. 508.
Steinwein II. 300.
Steinwicke II. 362.
Stengel, eßbare I. 70. II. 80.
Sterculia II. 482.
Sternanis II. 389.
Sternapfelbaum, gemeiner I. 279. glatter I. 281. ſilberblättriger I. 281.
Sternkraut II. 190.
Sternkugeln II. 415.
Sternleberkraut II. 153.
Sternſchnuppe II. 211.
Stettinerapfel I. 469.
Stickbeere I. 245.
Stickelrübe I. 173.
Stickwürz II. 97. ſchwarze I. 107.
Stiefmütterchen II. 141.
Stilague de l'Inde II. 139.
Stinkapfelbaum II. 248.
Stinkbaum, kleiner II. 282. 417. zeylaniſcher II. 185.
Stinkholz II. 266.
Stobby I. 8.
Stockſchwamm II. 506.
Stockmorchel II. 510.
Stonecrop, *St. Vincents Rock* I. 161. *yellow* I. 160.
Stoppelpilz II. 511.
Storchſchnabel, trauriger II. 10.
Storck's bill I. 159.
Stone-pine I. 572.
Strahlkopf, gegitterter II. 218.
Strandroggen II. 384.
Stranderbſe I. 490.
Strandkohl I. 177.
Strauchhopfen I. 90.
Strauchmandel II. 447.
Strausananas I. 266.
Strausbeere I. 244.
Strawberry, *alpine*, *chineſe* II. 238. *common* I. 235. *bautboy* I. 237. *minion* I. 136. *mountain* I. 229. *Northumberland* I. 225. *Pine-apple* I. 237. *royal* I. 236. *ſcarlet virginian* I. 238. *ſhrubby* I. 252. *ſwediſh green* I. 236.
Strawberry-Spinach II. 110.
Streifwurzel II. 137.
Strenglinge, Birnen I. 424.
Strenzel II. 109.
Strohwein II. 299.
Sualen II. 478.
Succada I. 286.
Succada Melon I. 404.
Succolata I. 576.
Succory II. 46.
Suchari II. 437.
Sucre I. 100. ſ. de Penſylvanie II. 474.
Sucré verd (*Poire*) I. 441.
Sucrin noir (*Poire*) I. 452.
Südſeethee II. 159.
Süßapfelbaum II. 237.

Süßholz, falſches I. 52. II. 67. glattes II. 77. rauches II. 166. zottiges II. 200.
Süßholzwicke II. 12.
Süßling, weiſſer II. 511.
Süßwurzel, indianiſche I. 42.
Sugar I. 100. f.
Sugar-cane I. 98.
Sumach, Coniars II. 276. 415.
virginian II. 276.
Sumpfdiſtel II. 82.
Sumpfdotterblume I. 214.
Sumpfflaſchenbaum II. 236.
Sumpfhähnenfuß II. 73.
Sumpfhederich II. 75.
Sumpfheidelbeere I. 255.
Sumpfklappengras II. 422.
Sumpfkühnroſt II. 175.
Sumpfklee II. 180.
Sumpfpalme II. 487.
Sumpfpeterſilie II. 74.
Sumpfpoley II. 22. 77.
Sumpfporſch II. 175.
Sumpfraucke I. 546. II. 75.
Sumpfſilge II. 74.
Sumpfſtachys II. 22.
Sumpfſtaubenneſſel II. 22. 77.
Sunflower, annual I. 221.
Suppenzwieback, ſaurer ruſſiſcher II. 437.
Sura II. 478.
Sureau, commun II. 103.
Surette II. 136. des brebis II. 138.
Suri I. 564.
Surrenterwein II. 294.
Swan's egg (Pear) I. 431.
Sweet-Flag II. 30.
Sweet-Ruſh II. 35.
Syalita II. 250.
Sycomore II. 298 *ſtriped* II. 476
Syrakuſerwein II. 295.
Syrup I. 101. f.

T.

Taback engliſcher, gemeiner und türkiſcher II. 184. f.
Tabaxir I. 117.
Tabouret II. 417.
Tacbara II. 202.
Taconet II. 230.
Tännling I. 583.
Täſchelkraut II. 417.
Täubling II. 500. bitterer II. 504. blauer II. 502. hängiger II. 504. lackfarbener II. 500. rother II. 502. weißlichter II. 505.
Tafelbirne I. 453.
Taffia I. 102.
Taga des Malabars II. 202.
Tagliosi II. 442.
Taka Nu II. 415.
Tamara Tonga I. 421.
Tamarindenbaum I. 504.
Tamariskenſtrauch, deutſcher II. 197. 200.
Tamier I. 107.
Tanaſie commune II. 198. ſauvage II. 71.
Tang ſ. Meergras.
Tanne, europäiſche II. 488. kanadiſche II. 487.
Tannenmoos II. 175.
Tannenbier II. 488.
Tannenſproſſenbier II. 488.
Tanſey, common II. 198. *wild* II. 71.
Tapiabaum II. 248.
Taragon I. 133.
Taratti I. 531.
Tarcole I. 50.

Tarnotte I. 50.
Tartarus vini II. 287.
Tartoffeln I. 20. II. 16.
Tatarra I. 595.
Tatayouba II. 466.
Taubenbohne I. 499.
Taubenkropf II. 55.
Taubenneßel II. 126.
Taubenerbse I. 499.
Taubenfuß, knolligter II. 73.
Taumellolch II. 392.
Taumelkörbel II. 45.
Taumelpfeffer II. 69.
Taupinambours I. 47.
Tausendblatt II. 148.
Tausendgüldenkraut, grosses II. 43.
Tausendknoten II. 409.
Tausendschön II. 112.
Tea, *Bohea* I. 186. f. *Carolina* I. 191. *green* I. 186. f. *South-Sea* I. 191. *Westindian* I. 191.
Tef d'Abyssinie II. 408.
Teichkolbe II. 23.
Teichschilf II. 5.
Tebeu meccati II. 35.
Tella II. 478.
Tellerkohl II. 128.
Tellerrüben I. 120.
Teltower Rüben I. 174.
Temple's Nectarine I. 344.
Tent (Wine) II. 291.
Teregabel d'Alhagi II. 482.
Terme II. 471.
Terre merite II. 50.
Terre noix I. 35.
Terette II. 165.
Tessio II. 317.
Tete de Dragon II. 53. de veau II. 378.
Tetinbeeren I. 250.
Tetmiolk II. 189.
Tetsjoe II. 317.
Tettan-Kotte II. 282.
Tettine, süsse I. 287.
Teufelsdreck II. 481.
Teufelskirsche II. 97.
Thalitron II. 25.
Thé bohé I. 186. des chinois II. 193. françois II. 201. vert I. 187. II. 199.
Thee grüner I. 187. f. II. 199. wilder westindischer I. 191.
Theebaum carolinischer I. 191.
Theebou I. 186. 189 f.
Theef II. 408.
Theemyrthe, neuseeländische I. 191. II. 177.
Theewegdorn I. 191. II. 193.
Thereniabin II. 482.
Theriak der Bauern I. 241.
Theriakwurzel, deutsche II. 188.
Thistle, *golden* II. 74. *golden annual* II. 89. *roundleaved* I. 175. *wooly-headed* II. 218
Thomasbohnen II. 363.
Thomaszucker I. 101.
Thora Paeron I. 499.
Thorn, *white* II. 246.
Thränengras I. 525.
Thränenwein II. 293.
Thrast, süsses I. 42.
Throatwort, *giant* II. 40.
Thyme common I. 209. *of Crete* I. 207. *Mastick* I. 210. *Lemon* I. 211. *wild* I. 210.
Thymian I. 207. f.
Tjieuw II. 397.
Till II. 378.

Tillan-

Tillande à bourſe II. 494.
Tillandſie, ſchlauchartige II. 494.
Tilleul d'Europe II. 418.
Tinus, weſtindiſcher II. 283
Tinto (Vino) II. 291. de las montanas II. 292.
Tobacco II. 184. f.
Toddy-tree I. 308.
Toddywein I. 310.
Todtenbeine ſtachlichte I. 288.
Todtenkopfbaum II. 469.
Toffs II. 43.
Tokayerwein II. 303.
Tokerbean I. 491.
Tomatas I. 317.
Tomatte I. 317.
Tollapfel I. 318. II. 280.
Tollkorn II. 392.
Too II. 357. 364.
Topfbaum, großblumigter II. 460, groſſer II. 459.
Topinambours II. 64.
Tora II. 202.
Torlok II. 450.
Tormigne I. 234.
Tortelle grande I. 142.
Tourneſortie, ſtinkende II. 200
Tourneſolle I. 221.
Toute bonne I. 85.
Toute-épice II. 269. 395.
Towas I. 564. II. 397. 478.
Tragie, glatte II. 204.
Traminertraube I. 327.
Traminerwein II. 302.
Tranſchibil II. 482.
Transparente de Moscovie (*Pomme*) I. 468.
Traubenbaum, zeylaniſcher II. 229.
Traubenerbſe I. 488.
Traubenfarren, zeylaniſcher II. 183.
Traubengurke I. 409.
Traubenkirſchbaum, virginiſcher II. 331. wilder II. 329.
Traubenkraut, mexikaniſches II. 160.
Traubenſtock I. 322.
Traubenwein II. 286.
Traveller's joy II. 101.
Trauerbaum II. 225.
Trecaſſine (*Peche*) II. 232.
Tree-Amaranth II. 374.
Tree-Cotton, american II. 125.
Tree-Lungwort II. 210.
Treffle de Caſtor II. 128. Lupinaſter II. 78. musqué II. 228. odorant II. 228. des prés II. 228. rampant II. 90.
Trefoil, Marſh II. 180. *purple meadow* II. 228. *ſweet* II. 228. *white meadow* II. 90. *white flowered* II. 228.
Trenaſſe commune II. 409.
Triboule d'eau I. 577. terreſtre II. 472.
Trieſter II. 309.
Trigonelle, breithülſigte II. 140.
Tripemadam I. 160.
Triquemadam I. 160.
Tröſter II. 309.
Troglodytenmuſe I. 307.
Trollbaum, europäiſcher II. 419.
Trollie, de montagne II. 419.
Trompetenkürbis I. 412.
Trompvalet (*Prune*) II. 365.
Tropfwurzel II. 21.
Trophis, amerikaniſche I. 321.

Trockfarrn II. 187.
Trüffeln I. 588.
Truffles I. 588. d'eau I. 577.
Trunkelbeere I. 255.
Tſchernetetſchterweine II. 306.
Thageri-nuren II. 8.
Thuru-Ponna II. 315.
Tſitzi-pulla I. 526.
Tſubakki I. 191. II. 156.
Tſuke uri II. 340.
Tua I. 564. II. 397. 478.
Tuac ebend.
Tuakka ebend.
Türkiſcher Bund I. 64.
Tulipe commune I. 64. ſauvage I. 65. II. 79.
Tulpe, gemeine I. 64. wilde I. 65. II. 79.
Tumboof II. 165.
Turnerick II. 50.
Turnep, common I. 97. 119. *french* I. 174.
Turnep-tree II. 53.
Turpentine-tree, trifoliate-leaved I. 575.
Twalch II. 381.
Twieſelbeerbaum I. 351. II. 328.
Tyrolerweine II. 302.

V.

Vacinet blanc II. 251. noir. II. 250.
Val de pennas (Vino) II. 292.
Valencia (*Poire*) I. 450.
Valenzermandeln I. 554.
Valtelinerwein II. 299.
Vanillenwinde I. 501. II. 358.
Varronie, weiſſe II. 472.
Veilchen, blaue II. 141.
Veltelinerwein II. 299.
Veloutée de merlet (*Peche*) I. 333.
Venusbruſt (Pfirſche) I. 339.
Venus's lookingglaſs II. 41.
Venus's Nipple I. 339.
Venusſpiegel II. 41.
Verbenette II. 194.
Verdalle II. 325.
Verdette (*Poire*) I. 450.
Vergine (Vino) II. 293.
Verjuice II. 285.
Verjus II. 285.
Vermicelli II. 440.
Vermillon (*Poire*) I. 436.
Vernatzerwein II. 295.
Veronique des boutiques II. 201.
Verte longue (*Poire*) I. 451.
Verveine II. 79.
Veſen I. 512.
Veſſe commune II. 368. de Loup II. 512. des pigeons II. 368. ſauvage II. 368.
Veſſeron II. 363.
Veſuvwein II. 293.
Vetch II. 368.
Uferbinſengras II. 16.
Vicentiniſcher Wein II. 295.
Vidara I. 396.
Viedaſe rouge I. 318.
Vienne, Wein II. 297.
Vigne, blanche II. 97. noire ſauvage I. 107.
Vignette II. 89.
Villa nova (Vino) II. 292.
Vin II. 286. f. cuit II. 287. doux II. 285. de liqueur II. 290. d'Oeille II. 167. de paſſe II. 292.
Vinaigre II. 311.

Vinaigrier du Canada II. 276
Vinegar II. 311.
Vinette I. 155.
Vineuſe (*Peche*) I. 336.
Vino ſecco II. 308.
Vinum II. 286. f
Viper's graſs I. 58.
Violenapfel I. 462.
Violenkraut II. 141.
Violet II. 141.
Violette, de Mars II. 141. marine II. 41. Pomme I. 462.
Violier II. 141.
Viorme de Canada II. 284. des pauvres II. 101.
Virgin's Bower II. 101.
Virgoulée (*Poire*) I. 450.
Vitsbohne I. 485. f.
Vlmaria II. 89.
Ulmari II. 380.
Ulmbaum II. 141. 494.
Umbrella-Palm I. 379.
Unagbas I. 116.
Ungariſche Pflaumen I. 366.
Union (Pear) I. 447.
Unterartiſchocke I. 47.
Vogelheu II. 369.
Vogelkirſchbaum, ſchwarzer I. 351. II. 329.
Vogelknöterich II. 409.
Vogelkraut I. 134.
Vogelmeyer I. 134.
Vogelmilch, gelbe I. 65.
Vogelneſt, kretiſches II 37.
Vogelneſter, indianiſche eßbare II. 205.
Vogelpfeffer I. 275.
Vogelſpierlingbaum II. 281.
Vogelwegtritt II. 409.
Vogelwicke II. 361. 369.
Voyere incarnate II. 24.
Voyrie, roſenfärbige II. 24.
Uraliſches Gummi II. 489.
Uru I. 595.
Urucu II. 379.
Uſtilago II. 441.
Vuae paſſae II. 284.
Vuedale's St. Germain (Pear) I. 447.
Vuulaire de montagne II. 79.

W.

Wachholderſtrauch I. 240. II. 256. ſpaniſcher I. 242.
Wachskirſche I. 357.
Wachtelweitze II. 393.
Waelmendya II. 255.
Wake-Robin II. 3.
Waldapfel I. 457.
Waldboſten II. 186.
Walderdbeere I. 235.
Walderve, knolligte II. 11.
Waldglocke II. 69. groſſe ſchmalblättrige II. 158.
Waldhahnenfuß, ſüſſer II. 132.
Waldhirſe II. 393.
Waldhirſegras II. 394.
Waldhopfen I. 90.
Waldkeulenſchwamm II. 512.
Waldkicher II. 361.
Waldkirſche I. 351.
Waldknoblauch II. 148.
Waldmalve II. 128.
Waldmeiſter II. 153.
Waldmohn I. 106.
Waldplattererbſe II. 361.
Waldrapunzel II. 69.
Waldrauch II. 235.
Waldrebe, gemeine II. 101.
Waldſpargel I. 73.

Waldwicke II. 369.
Waldzwiebel II. 148.
Waldzymbel II. 153.
Walod II. 205.
Walikakaba II. 178.
Walliserzwiebel II. 33.
Wallnußbaum, gemeiner I. 568. II. 458. ſchwarzer virginiſcher I. 569. weiſſer II. 455.
Warmbier II. 433.
Warner's Grape I. 326.
Warzenkürbis I. 416.
Waſſerampfer II. 137.
Waſſerandorn, brauner II. 22. 77.
Waſſerapfel II. 236.
Waſſeraron I. 6. II. 68.
Waſſerbirne I. 451.
Waſſerblume II. 66.
Waſſerbrodwurzel I. 4. 170.
Waſſerbungen I. 165.
Waſſereppig I. 81. 162. II. 73.
Waſſergrindwurz II. 137.
Waſſerhaber I. 549.
Waſſerhederich II. 75.
Waſſerkappengras I. 549.
Waſſerkolbe II. 23.
Waſſerkreſſe I. 162.
Waſſerlilie II. 66.
Waſſerlimonie I. 313.
Waſſerlinde II. 418.
Waſſerliſch II. 39.
Waſſermangold II. 137.
Waſſermark II. 197.
Waſſermoreſſe II. 297.
Waſſernabel, aſiatiſcher II. 125.
Waſſernuß I. 578. II. 78.
Waſſerpeterlein I. 162.
Waſſerpfeffer II. 226. rother I. 6.
Waſſerpint II. 68.
Waſſerpumpe II. 23.
Waſſerranke II. 75.
Waſſerrittig I. 57. II. 75.
Waſſerrhabarber II. 137.
Waſſerſchlangenwurzel I. 6.
Waſſerſchwertel II. 39.
Waſſerſenf I. 142. II. 75.
Waſſertulpe II. 66.
Waſſerviole II. 39.
Waſſerwegerich, groſſer II. 31.
Water-apple II. 236. *Dragons* I. 6. *Lilly, white* II. 66. *Melon* I. 413. *Parsnep, creeping* II. 162. *Parsnep, uprights* II. 197. *Pepper* II. 226. *Zizania* I. 549.
Watte I. 80. breitgedrückte II. 212.
Wayd II. 390.
Wegbreitſpinat I. 185.
Wegdiſtel, gemeine II. 82. kleine II. 82. weiſſe I. 92. 122.
Weggras, gemeines II. 409.
Wegſenf I. 142. gemeiner I. 546.
Wegtritt, auseinander geſperrter I. 24. gemeiner II. 409.
Wegwart II. 100. wilde II. 46
Webi I. 306.
Weibergeklatſche II. 102.
Weichling, paarblättriger II. 181.
Weichſeln I. 356.
Weide, franzöſiſche I. 89. weiſſe II. 495.
Weidendorn II. 256.
Weideneiche I. 541.
Weidenkraut, gelbes II. 88.
Weidenröslein I. 89.

Weiderich, blauer II. 201. breitblättriger I. 90. gelber II. 67. 88. schmalblättriger I. 89. viereckigter II. 124.
Weiherblätter II. 71.
Weiherfuß II. 132.
Weiherkolbe II. 23.
Weiherriet II. 5.
Wein I. 322. f. II. 286. f. afrikanischer II. 307. amerikanischer II. 308. böhmischer II. 302. deutscher II. 300. französischer II. 295. gefeuerter II. 287. 387. gekochter II. 287. geschwefelter II. 287. glühender II. 311. griechischer II. 305. herber II. 289. italiänischer II. 293. von Korsika II. 295. märkischer II. 302. mouſſirender II. 287. österreichischer II. 302. persischer II. 307. portugiesischer II. 293. sächsischer II. 302. schlesischer 303. sardinischer II. 295. saurer II. 289. Schweitzer II. 299. süsser II. 290. ungarischer II. 303. wallachischer II. 306.
Weinblume II. 67.
Weinessig II. 311.
Weinfarrn II. 198.
Weingeist II. 286. 309.
Weinhefen II. 309.
Weinkofent II. 309.
Weinpalme II. 100. 477.
Weinpfirsche I. 336.
Weinraute II. 193.
Weinrebe I. 322. II. 284.
Weinstein II. 287.
Weinstock I. 322. II. 284.
Weintraube I. 322. II. 284.
Weißbirne I. 429.
Weißdorn II. 162. 246.
Weißeiche II. 411.
Weißkraut II. 113. f.
Weißling II. 500.
Weißwurzel II. 7. 101. quirförmige II. 8. vielblumigte II. 8.
Weitzen I. 507. f. II. 438. f. englischer I. 510. neapolitanischer II. 442. römischer II. 442. podolischer I. 511. polnischer I. 511. smyrnischer II. 442. türkischer I. 547. II. 91. 442. vielährigter II. 442.
Weitzenbier II. 429.
Weitzenbrod II. 440.
Wellsaamen II. 75.
Welschkohl II. 114. 119.
Welschkorn I. 547.
Wentworth (Plum) I. 368.
Weralu II. 319.
Wermuth, gemeiner, niederländischer und römischer II. 151. f.
Wersichkohl II. 114.
Wertheimerwein II. 301.
Westmoreland Sorrel II. 137.
Wheat, common I. 508. II. 438. *cone* I. 510. *german* I. 512. *indian* I. 547. II. 91. 442. *Poland* I. 511. *Spelt* I. 512. *Spring* I. 507. *Summer* I. 507. *thickspiked* I. 510. *turkey* I. 547. II. 91. 442. *Winter* I. 508.
Whins II. 201.
Whitetree II. 476.

Whitewort II. 189.
Wicke, gelbe II. 361. narbonniſche II. 369. wilde II. 368.
Wiederſtoß, morgenländiſcher I. 89. weiſſer I. 88.
Wieſenbertram II. 92.
Wieſenbocksbart I. 67. 108.
Wieſendiſtel I. 175. II. 42.
Wieſendragun II. 92.
Wieſenerdbeere I. 236.
Wieſenfleiſchblume II. 393.
Wieſenhaber II. 423.
Wieſenhahnenfuß II. 132.
Wieſenkicher II. 361.
Wieſenklee, rother II. 228. weiſſer II. 90.
Wieſenkohl I. 175.
Wieſenkreſſe I. 163. II. 158.
Wieſenkraut II. 195.
Wieſenkrötengras II. 223.
Wieſenkuhweitze II. 393.
Wieſenlauch II. 31.
Wieſenliſchgras II. 68.
Wieſenplatterbſe I. 361.
Wieſenſalbey II. 194.
Wieſenſauerampfer I. 154.
Wieſenſchaumkraut II. 158.
Wieſenſchwingel II. 385.
Willowherb, Roſebay I. 89. *yellow* II. 88.
Willow-tree, ſweet II. 182. *white* II. 496.
Wiepen I. 246.
Winde, groſſe weiſſe II. 49. laufende II. 123. ſchmalblättrige II. 123.
Windekraut, rauhes I. 126.
Windſor-bean I. 492
Wine II. 286 f.
Windhafer II. 424.
Winter-Cherry II. 272. *Creſt* I. 140. *Orange* (Pear) I. 438. *Thorn* (Pear) I. 437. *Wonder* (Pear) I. 442.
Winter's bark I. 37. 495.
Winterbete I. 37. 197.
Winterbirne I. 453.
Winterblume, kugelrunde II. 166.
Winterborsdorferapfel I. 469.
Wintercitronenbirne I. 438.
Winterendivie I. 137. f.
Wintergrün, rundblättriges II. 200.
Winterhaber I. 518.
Winterkönigsbirne I. 438.
Winterköhl, brauner II. 116.
Winterkreſſe I. 141.
Wintermajoran I. 205.
Wintermelisſe II. 177.
Wintermelone I. 404.
Wintrrpfefferkraut I. 207.
Winterrapunzel I. 39.
Wintersrinde, wahre II. 495
Winterſaturey I. 207.
Winterweitzen I. 508. II. 438.
Winterzwiebel II. 33. gelblichte II. 34.
Wirſing II 114.
Witch-Hazel II. 455.
Woad II. 590.
Wocka I. 379.
Wohlgemuth II. 186.
Wolf's Peach I. 316.
Wolfsbohne I. 484.
Wollbaum, javaniſcher II. 380.
Wollkraut, wohlriechendes I. 152.
Wood-roof II 153.
Worm-wood II. 151. *common*

mon Sea II. 152. *pomick* II. 151.
Wortle-berry I. 255.
Wucherblume, oſtindiſche II. 221.
Würgebirnen I. 424.
Würze II. 428.
Würze engliſche II. 268. neue deutſche II. 395.
Würznelken II. 219.
Wunderblume, zweytheilige II. 65.
Wunderkorn II. 442.
Wundkraut II. 196.
Wurmfarrn II. 198.
Wurmkraut II. 198.
Wurzelbaum, hoher und kleiner II. 414.
Wurzeln, eßbare I. 1. f. II. 1. f.
Wurznerbier II. 481.

X.

Xereſerſeck II. 291.
Ximenie, amerikaniſche II. 333
Xylocaſſia II. 485.

Y.

Yams, indian I. 9. f. II. 8. f.
Yapon II. 159.
Yarrow II. 148.
Yerba de Camini II. 109. *de Palos* II. 109.
Ylle, breitgedrückte II. 212. lattichartige I. 166. II. 213.
Yukka, ſtolze I. 22.

Z.

Zabucajo II. 460.
Zackenſchote, morgenländiſche II. 82. 156. ſtachlichte II. 155.
Zäpfleinkraut, weiſſes II. 79.
Zahnſtocherkraut II. 53.
Zalakka II. 449.
Zalesti I. 549.
Zanonie des Indes II. 312.
Zapfenkraut II. 41. 80.
Zarſaparilla II. 76.
Zaſerblume, eßbare II. 263.
Zatte-Melon I. 404.
Zauberhaſelſtrauch, virginiſcher II. 455.
Zaunglocke II. 49.
Zaunrebe II. 97.
Zaunrübe II. 97. herzblättrigte II. 120.
Zaunwicke II. 369.
Zaunwinde II. 49.
Zedoire rond II. 61.
Zehrkraut II. 138.
Zehrwurz II. 3. gemeine II. 62. vielblättrige II. 53. virginiſche II. 4.
Zellenblume, gemeine I. 222.
Zellernuß I. 561.
Zerbſterbier II. 430.
Ziegelthee II. 199.
Ziegenbart II. 510. kleiner II. 511.
Ziegenlauch I. 65.
Zieſererbſen I. 477.
Zieſerleinbaum I. 372.
Zimmtapfel I. 264.
Zimmtbaum, oſtindiſcher II. 483. weiſſer II. 495. weſtindiſcher II. 484. wilder II. 485.
Zimmtblumen II. 183.
Zimmtöl II. 484.
Zimmtwinteranie II. 495.
Zipolle ſ. Zwiebel.
Zipparten I. 371.
Zipperleinkraut II. 109. 217.